

 **FOOD PROCESSOR**

GB **FOOD PROCESSOR**
Operating Instructions

PL **ROBOT KUCHENNY**
Instrukcja obsługi

HU **KONYHAI ROBOTGÉP**
Használati utasítás

SI **KUHINJSKI APARAT**
Navodila za upravljanje

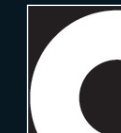
CZ **KUCHYŇSKÝ ROBOT**
Návod k obsluze

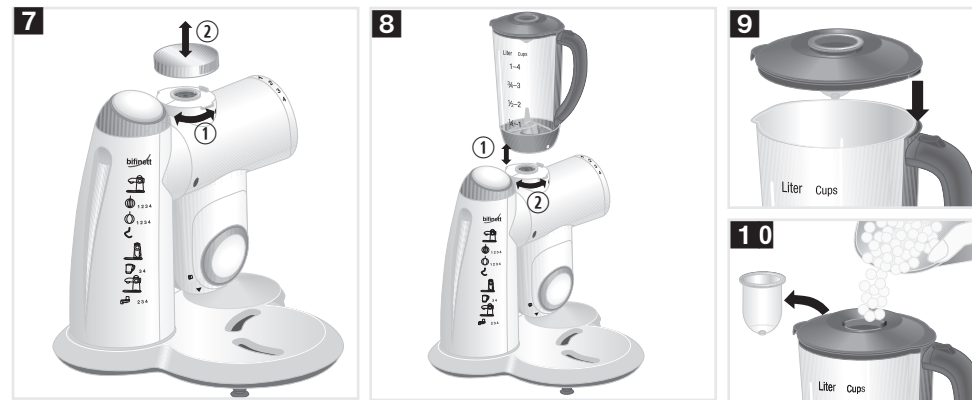
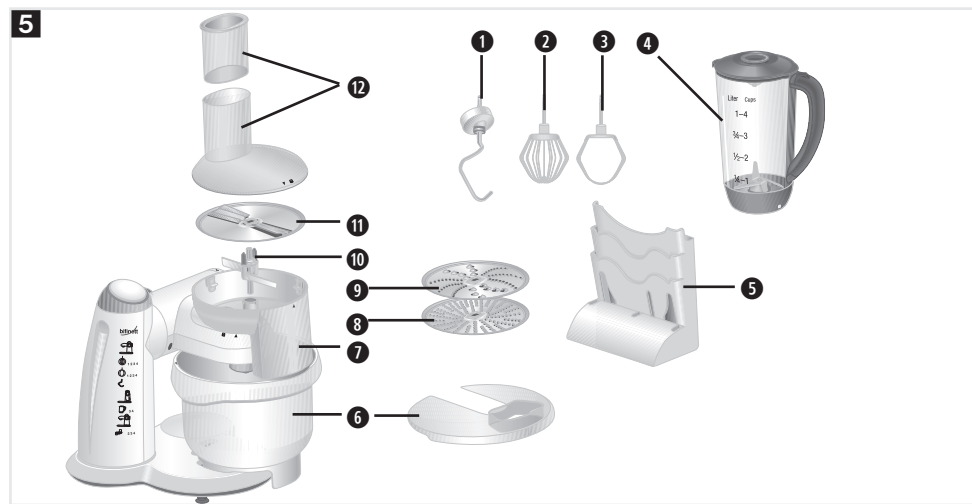
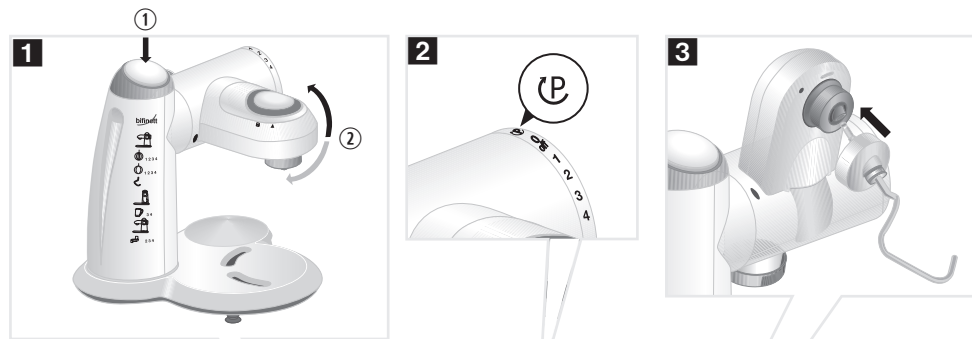
SK **KUCHYNSKÝ STROJ**
Návod na obsluhu

HR **KUHINJSKI STROJ**
Upute za upotrebu

DE **KÜCHENMASCHINE**
AT Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH701-10/07-V1





| List of contents | Page |
|--|-------------|
| Safety Notices | 2 |
| Intended Use | 2 |
| Technical data | 3 |
| Items supplied | 3 |
| Appliance description | 3 |
| Taking into use | 3 |
| Operating positions | 4 |
| Working with kneading hooks, beaters and whisks | 4 |
| Working with the food processor | 5 |
| Working with the mixer | 6 |
| Cleaning and care | 7 |
| Troubleshooting | 7 |
| Disposal | 7 |
| Warranty & Service | 8 |
| Importer | 8 |
| Recommended filling quantities | 9 |

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this manual for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Food Processor KH 701

Safety Notices

Danger of electrical shock!

- Ensure that the power supply to be used tallies with the details on the model details plate.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist whilst in use.
- Always place the power cable so that it cannot be trapped or otherwise sustain damage. Do not allow the power cable to hang from the work area.
- Should the power cable or plug be damaged, to avoid possibly life-threatening risks immediately arrange for it to be replaced by qualified specialists or the customer services department.
- Remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use, before cleaning it and if it malfunctions. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket. You can thus avoid unintentional switch-on of the appliance. After power-outages the appliance continues to run!
- Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Warning: Never submerge the appliance in water or other liquids. Danger of electrical shock!

Risk of personal injuries!

- **Caution:** the cutting and rasping discs and the mixing knives are very sharp!
- Take care with their installation and removal, as well as when cleaning them!
- **Attention:** When the machine is running, only insert into the mixing bowl, food processor or the mixer the ingredients to be processed.
- To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft or in the mixer.
- Only exchange accessories when the drive has come to a complete standstill.
- After being switched off, the drive continues to run for a short time!
- NEVER leave the appliance unsupervised.

Intended Use

The appliance is intended for the processing of foodstuffs in private-domestic quantities and intended only for use in private households, in enclosed spaces protected from the elements.

The appliance is not intended for use in commercial or industrial applications or for use outdoors. The appliance may only be used with original accessories.

Technical data

| | |
|--------------------|---------------------|
| Mains voltage: | 220 – 240 V / 50 Hz |
| Power consumption: | 550 W |
| max. capacity | |
| Mixing bowl: | ca. 3,8 l |
| Mixer: | ca. 1,5 l |

Items supplied

Food Processor KH 701
Mixing bowl with lid
Mixer with lid and funnel
Food processor with stodger
Cutter turning disc (thick and thin)
Rasper turning disc (coarse and medium-fine)
Rubbing disc (fine)
Kneading hooks with *dough deflector*
Beater
Whisk
Accessory holder
Assembly material
Operating Instructions

Appliance description








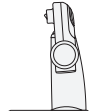
- ❶ Kneading hooks with dough deflector
- ❷ Mixing beater
- ❸ Whisk
- ❹ Mixer with lid and funnel
- ❺ Accessory holder
- ❻ Mixing bowl with lid
- ❼ Food processor
- ❽ Rubbing disc
- ❾ Rasper turning disc
- ❿ Drive shaft for food processor
- ⓫ Cutter turning disc
- ⓬ Lid with stodger for the food processor
- ⓭ Unlocking button
- ⓮ Turn-switch
- ⓯ Swivel arm
- ⓰ Drive motor
- ⓱ Recesses for the mixing bowl
- ⓲ Cable storage compartment

Taking into use

- Before taking the appliance into use, check that all listed items are present and that there are no visible damages on/to them.
- Remove all packaging materials from the appliance.
- Before the first usage thoroughly clean all component parts as described in the section „Cleaning and care“.
- Place the appliance on a flat and clean surface.
- Secure the appliance to the surface with the four suction discs.
- Remove the power cable from the cable storage compartment ❶❷ (Fig. 6).
- Insert the plug into the power socket.

Operating positions

Important: Only operate the appliance when accessories are attached and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

| Position | | Accessories |
|----------|---|--|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  | Positioning of the mixing bowl Utilisation of kneading hooks, beaters and whisks |
| 5 |  | Insertion of large amounts to be processed |

Working with kneading hooks, beaters and whisks

i Note: The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids.

To prepare the appliance for work with kneading hooks ①, beaters ③ and whisk ②, proceed as follows:

- Press the unlocking button ⑬ and bring the swivel arm ⑮ into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. 1).
- Insert the mixing bowl ⑥. The base of the mixing bowl ⑥ must engage in the recesses ⑰ on the appliance.
- Press the unlocking button ⑬ and bring the swivel arm ⑮ into operating position 1 (see chapter „Operating positions“) (Fig. 1).
- Place and hold turn-switch ⑭ in position P, until the drive motor ⑯ remains stationary in the park position (Fig. 2). Should the drive motor not move it is already at the park position.
- Press the unlocking button ⑬ and bring the swivel arm ⑮ into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. 1).
- Depending on the task to be performed, insert the kneading hooks ①, beaters ③ or whisks ② so that they firmly engage in the drive ⑯ motor.

i Note: The kneading hooks ① are fitted with a pastry deflector. Turn the pastry deflector until the kneading hooks ① can engage (Fig. 3).

- Place the ingredients to be processed into the mixing bowl ⑥.

i Note: Pay heed that during the kneading and/or mixing process the pastry in the mixing bowl increases in volume, or is pressed upwards through the rotary movement. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.

- Press the unlocking button ⑬ and bring the swivel arm ⑮ into operating position 1 (see chapter „Operating positions“) (Fig. 1).
- Place the lid onto the mixing bowl ⑥.
- Set the rotary switch ⑭ to the desired level.

⚠ Risk of injury from rotating parts!

NEVER reach into the mixing bowl when it is in use.

Only change accessories when the drive motor 16 is at standstill! After being switched off, the drive motor 16 continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

Refilling with ingredients

- Turn the appliance off with the rotary switch 14.
- Turn the rotary switch 14 to P and hold it firmly until the drive motor 16 comes to a standstill (Fig. 2).
- Remove the lid.
- Press the unlocking button 13 and bring the swivel arm 15 into operating position 5 (see chapter „Operating positions“).
- Refill with ingredients or insert the ingredients through the refill opening in the lid.

On task completion

- Turn the appliance off with the rotary switch 14.
- Turn the rotary switch 14 to P and hold it firmly until the drive motor 16 comes to a standstill (Fig. 2).
- Remove the lid.
- Press the unlocking button 13 and bring the swivel arm 15 into operating position 4 (see chapter „Operating positions“).
- Remove the accessories from the drive motor 16.
- Remove the mixing bowl 6.
- Clean all parts (see chapter „Cleaning and care“).

Working with the food processor

- i Note:** Ensure that on the swivel arm 15 neither the kneading hooks 1, the whisk 3 nor the mixing beater 2 are attached.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the food processor 7:



- Press the unlocking button 13 and bring the swivel arm 15 into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. 1).
- Insert the mixing bowl 6. The base of the mixing bowl 6 must engage in the recesses 17 on the appliance.
- Press the unlocking button 13 and bring the swivel arm 15 into operating position 1 (see chapter „Operating positions“).
- Remove the drive protection lid for the food processor 7 (Fig. 4).
- Insert the food processor 7 with the drive shaft 10 into the drive opening (The marking on the food processor 7 to the marking on the swivel arm 15) and turn it clockwise as far as it will go (Fig. 5).
- Remove the lid with stodger 12.
- Depending on the task to be performed, place the cutting 11, rasping 9 or rubbing 8 disc onto the drive shaft 10 of the food processor. (Fig. 5).
- Place the lid with stodger 12 on the food processor 7 and latch it down (Fig. 5).
- Set the rotary switch 14 to the desired level.

- i Note:** Do not press too many ingredients in the food processor 7. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.




- Insert ingredients through the loading shaft with the stodger 12.

Risk of injury from rotating parts!

To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft. Only insert ingredients by use of the stodger.


Only change accessories when the drive motor  is at standstill! After being switched off, the drive motor  continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.


On task completion




- Switch the appliance off with the rotary switch .
- Turn the food processor  anti-clockwise and remove it.
- Disassemble the food processor  and clean all parts (see chapter „Cleaning and care“).


Working with the mixer


Risk of scalds!

Allow hot fluids to cool to a hand-warm temperature (ca. 30–40°C) before they are poured into the mixer .

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the mixer .




- Press the unlocking button  and bring the swivel arm  into operating position 3 (see chapter „Operating positions“).
- Remove the drive protection lid for the mixer (Fig. 7).
- Fit the mixer  (Marking on the base onto the marking on the base machine) and turn it anti-clockwise as far as it will go (Fig. 8).
- Fill with ingredients.
Maximum amounts: 1 litre;
foaming liquids, maximum 0,5 litre;
optimal processing amount for solids: 50–100 g

 **Note:** Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.

- Place on the lid with funnel and press it down firmly (Fig. 9).
- Set the rotary switch  to the desired level.



Risk of injury from sharp knife/rotating drive!

NEVER reach into the mixer  when it is in use!

Remove/place the mixer  only when the drive motor  is at stillstand! Only use the mixer  with the lid firmly in position.

In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

Refilling with ingredients

- Turn the appliance off with the rotary switch .
- Press the button on the handle of the mixer , remove the lid and fill with ingredients



or



- remove the funnel and slowly refill with solids through the refill opening (Fig. 10)

or

- refill with fluid ingredients by means of the trichter (Fig. 11).

On task completion

- Switch the appliance off with the rotary switch .
- Turn the mixer  clockwise and remove it.

 **Note:** The mixer  is best cleaned immediately after use (see chapter „Cleaning and care“).

Cleaning and care

Danger of electrical shocks!



Warning: Never submerge the appliance in water or other liquids.

Attention!

DO NOT use any abrasive cleaning agents.

Remove the power plug.

Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, use a mild detergent.

Afterwards, dry the appliance completely.

Cleaning the mixing bowl, food processor and accessories

All accessories (except the mixer ④) can be cleaned in a dishwasher.

Do not jam the plastic parts together in the dishwasher, as deformations are then possible.

Cleaning the mixer

Risk of injury from the sharp knife!

Do not handle the mixer knife with bare hands.

Attention!

DO NOT use any abrasive cleaning agents.

For cleaning, put some water with detergent into the assembled for use mixer ④.

Switch the mixer ④ on for a few seconds. Pour out the cleaning solution and then rinse the mixer ④ with clear water. Possible residues can be removed with a dishwashing brush.

Troubleshooting

If the appliance suddenly ceases operation:

The appliance has overheated and triggered the automatic safety switch-off.

- Place the rotary switch ⑭ at 0.
- Remove the plug from the wall socket.
- Allow the appliance to cool for 15 minutes.
- If, after 15 minutes, the appliance has not yet cooled off completely, it will not start.
- Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance does not switch itself on:

- Check to see if the plug is in the power socket.
- Check to see if the drive protection lids for the mixer ④ and food processor ⑦, the mixing bowl ⑥ and the lid are correctly placed and properly engaged.
- Check to see if the swivel arm ⑮ is in the required position (see chapter „Operating positions“).

Should the measures described above not provide a solution, then the appliance is defective. Arrange for the appliance to be repaired in a qualified specialist workshop or by customer services.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase. It has been carefully produced and meticulously checked before delivery. Please keep your receipt as proof of purchase. Contact your service centre by telephone in case of questions pertaining to the warranty.

Your goods can be transmitted free of cost only in this manner.

The warranty covers only material or manufacturing faults, not normal wear or damage to fragile parts such as switches or rechargeable batteries.

The appliance is intended solely for private, not commercial, use. If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or interventions not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. This warranty does not affect your statutory rights.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

 **DES Ltd**

Units 14-15

Bilston Industrial Estate

Oxford Street

Bilston










WV14 7EG

Tel.: 0870 787 6177

Fax: 0870 787 6168

e-mail: support.uk@kompernass.com

Recommended filling quantities

| Attachment | Accessories | Foodstuff | Amount | Time | Level |
|--|---|--------------------------------|---|-----------------------------|---------|
|  | - | Juice | 400 g Ingredients + 600 ml Water | 30 sec. | 3, 4 |
| | - | Nuts Almonds | 100 g | 10 sec. | 3, 4 |
| | - | Ice cubes | 110 g | 10 sec. | 3, 4 |
| | - | Fluids | 1000 ml | 10 sec. | 3, 4 |
|  |  | carrots, potatoes, cucumber | 500 g *1 | 25 sec. | 2, 3, 4 |
| | | carrots, potatoes, cucumber | 500 g *2 | 50 sec. | 2, 3, 4 |
| |  | carrots, potatoes, cucumber | 500 g | 25 sec. | 2, 3, 4 |
| | | carrots, potatoes, cucumber | 500 g *1 | 25 sec. | 2, 3, 4 |
| |  | carrots, potatoes, cucumber | 500 g *2 | 40 sec. | 2, 3, 4 |
|  |  | Yeast dough | 500 g Flour, 1 Egg, 80 g Oil (room temperature), 80 g Sugar, 200-250 ml Warm milk, 25 g Fresh yeast or 1 packet of dried yeast, 1 pinch of Salt *3 | 1. Stir process: 2 min. | 1 |
| | | | | 2. Stir process: 10 min. | 2 |
| |  | Biscuit pastry | 125 g butter (room temperature), 100-125 g Sugar, 1 Egg, 1 pinch salt 250 g flour *4 | 1. Stir process: 30 sec. | 1 |
| | | | | 2. Stir process: 6 min. | 2 |
| |  | Meringue | 8 Egg whites | 2-3 min. | 4 |

*1: Use the rough side of the raspel or cutter turning disc.

*2: Use the fine side of the raspel or cutter turning disc.

*3: The maximum volume for yeast dough amounts to 1.5 times the given recipe.

*4: The maximum volume for biscuit pastry amounts to 1.5 to 2 times the given recipe.

| Spis treści | Strona |
|--|---------------|
| Wskazówki bezpieczeństwa | 12 |
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 13 |
| Dane techniczne | 13 |
| Zakres dostawy | 13 |
| Opis urządzenia | 13 |
| Pierwsze uruchomienie | 13 |
| Pozycje pracy | 14 |
| Praca przy użyciu łopatek, trzepaczek i końcówek do zagniatania | 14 |
| Praca przy użyciu tarki | 15 |
| Praca przy użyciu miksera | 16 |
| Czyszczenie i konserwacja | 17 |
| Usuwanie błędów | 17 |
| Utylizacja | 18 |
| Gwarancja i serwis | 18 |
| Importer | 18 |
| Zalecane ilości | 19 |

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją w do późniejszego korzystania. Oddając urządzenie nowemu użytkownikowi przekaz mu również instrukcję obsługi.

Robot kuchenny KH 701

Wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- Urządzenie podłączaj i używaj wyłącznie zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Zwróć uwagę, czy kabel w trakcie użytkowania urządzenia nie był wilgotny ani mokry.
- Kabel układać w taki sposób, aby nie został on zakleszczony lub uszkodzony w inny sposób. Kabel zasilający nie może zwisać nad powierzchnią roboczą.
- Jeżeli urządzenie, kabel sieciowy lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, przed ponownym użyciem urządzenia należy zlecić serwisowi wymianę uszkodzonej części.
- Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka zasilania. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyczka sieciowa znajduje się w gniazdku. Dzięki takiemu działaniu można uniknąć również przypadkowego włączenia urządzenia. Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim składników spożywczych. Zagrożenie przegrzania!

- To urządzenie nie jest przystosowane do użytkowania go przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności umysłowej, czuciowej lub umysłowej, bądź w przypadku niedostatecznego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że będą one znajdowały się pod opieką odpowiedzialnej osoby lub też uzyskają od opiekuna instrukcje, jak należy użytkować urządzenie.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.



Ostrzeżenie: Nie zanurzaj urządzenia pod wodę ani inne płyny. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

- **Ostrożnie:** tarcze tnące i trące oraz nóż miksujący są bardzo ostre!
- Ostrożnie przy zakładaniu i zdejmowaniu, jak również przy czyszczeniu tarcz tnących i trących i noża miksującego!
- **Uwaga:** W czasie gdy maszyna pracuje, do naczynia mieszającego, tarki lub miksera wrzucać wyłącznie składniki przeznaczone do określonego zastosowania.
- Nigdy nie wrzucać przedmiotów obcych ani nie wkładać rąk do lejka do napełniania lub do miksera. Pozwoli to uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia maszyny.
- Oprzyrządowanie wymieniać wyłącznie przy unieruchomionym napędzie.
- Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania artykułów spożywczych w warunkach domowych, do użytku prywatnego w zamkniętych i zakrytych pomieszczeniach.

Urządzenie nie nadaje się do celów przemysłowych oraz do prowadzenia działalności gastronomicznej, a także do zastosowania na wolnym powietrzu. Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym przyrządowaniem.

Dane techniczne

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Napięcie sieciowe: | 220 - 240 V / 50 Hz |
| Pobór mocy: | 550 W |
| Maks. objętość naczynia do mieszania: | ok. 3,8 l |
| Mikser: | ok. 1,5 l |

Zakres dostawy

Robot kuchenny KH 701
Naczynie do mieszania z przykrywką
Mikser z przykrywką i lejkiem
Tarka z popychaczem
Tarcza tnąca (gruba i cienka)
Tarcza tnąca (gruba i średnia)
Tarcza tnąca (drobna)
Łopatką z odprowadzeniem ciasta
Trzepaczki
Końcówki do zagniatania
Uchwyt do oprzyrządowania
Elementy do montażu
Instrukcja obsługi

Opis urządzenia

- ❶ Łopatką z odprowadzeniem ciasta
- ❷ Końcówki do mieszania
- ❸ Trzepaczki
- ❹ Mikser z przykrywką i lejkiem
- ❺ Uchwyt do oprzyrządowania
- ❻ Naczynie do mieszania z przykrywką
- ❼ Tarka
- ❽ Tarcza rozcierająca
- ❾ Tarcza tnąca
- ❿ Wał napędowy tarki
- ⓫ Tarcza tnąca
- ⓬ Pokrywka z popychaczem tarki
- ⓭ Przycisk zwalniający blokadę
- ⓮ Pokrętko
- ⓯ Ramię obrotowe
- ⓰ Napęd
- ⓱ Wycięcia w naczyniu do mieszania
- ⓲ Schowek na kabel

Pierwsze uruchomienie

- Przed przystąpieniem do uruchomienia sprawdź, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie elementy zestawu, oraz czy podczas transportu nie doszło do uszkodzenia urządzenia.
- Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowania.
- Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części urządzenia, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie postaw na gładkim i czystym podłożu.
- Przymocuj urządzenie do podłoża za pomocą czterech przysawek.
- Wyciągnij kabel zasilania ze schowka ❷ (ilustracja 6).
- Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania.

Pozycja pracy

Uwaga: Urządzenie można używać wyłącznie wtedy, gdy oprzyrządowanie zostanie założone zgodnie z niniejszą tabelą oraz w określonej pozycji pracy. Nigdy nie używaj urządzenia bez składników.

| Pozycja | Akcesoria |
|---------|---|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 | Ustawienie naczynia do mieszania Korzystanie z łopatek, trzepaczek i końcówek do zagniatania |
| 5 | Dodawanie dużych ilości do obróbki |

Praca przy użyciu łopatek, trzepaczek i końcówek do zagniatania

Wskazówka: Urządzenie można używać wyłącznie wtedy, gdy nieużywane otwory napędów zostaną zabezpieczone odpowiednimi zakrywkami.

Przygotowanie urządzenia do pracy przy użyciu łopatek ①, trzepaczek ③ i końcówek do zagniatania ②:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę ⑬ i ramię obrotowe ⑮ ustawić w położenie robocze 4 (patrz rozdział „Pozycje pracy”) (ilustracja 1).
- Podstaw naczynie do mieszania ⑥. Cokół naczynia do mieszania ⑥ musi wejść w wycięcia ⑰ w urządzeniu.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę ⑬ i ramię obrotowe ⑮ ustawić w położenie robocze 1 (patrz rozdział „Pozycje pracy”) (ilustracja 1).
- Pokrętko ⑭ obrócić w położenie P i przytrzymać, aż napęd ⑯ ustanie w położeniu spoczynkowym (ilustracja 2). Jeśli napęd przestanie się poruszać, położenie spoczynkowe jest już osiągnięte.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę ⑬ i ramię obrotowe ⑮ ustawić w położenie robocze 4 (patrz rozdział „Pozycje pracy”) (ilustracja 1).
- W zależności od funkcji załóż łopatkę ①, trzepaczkę ③ lub końcówkę do zagniatania ② na napęd ⑯ aż do zatrzaśnięcia.

Wskazówka: Łopatką ① jest wyposażone w odprowadzenie ciasta. Odprowadzenie do ciasta obrócić, aż możliwe będzie zablokowanie łopatkę ① (ilustracja 3).

- Umieść w misce ⑥ składniki spożywcze.

Wskazówka: Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misce przybrywa lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Przestrzegaj danych z tabeli „Zalecane ilości”.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę ⑬ i ramię obrotowe ⑮ ustawić w położenie robocze 1 (patrz rozdział „Pozycje pracy”) (ilustracja 1).
- Na naczyniu do mieszania ⑥ załóż pokrywkę.
- Pokrętko ⑭ ustaw w wybranym zakresie.

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!

Nigdy nie wkładaj rąk do naczynia do mieszania

6 podczas pracy urządzenia.

Oprządkowanie wymieniać wyłącznie przy unieruchomionym napędzie **16**! Napęd **16** po wyłączeniu urządzenia obraca się jeszcze przez pewien czas. Urządzenie można używać wyłącznie wtedy, gdy nieużywane otwory napędów zostaną zabezpieczone odpowiednimi zakrywkami. W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka, by nie dopuścić do ponownego włączenia.

Dodawanie składników

- Urządzenie wyłącz pokrętką **14**.
- Pokrętkę **14** obrócić w położenie P i przytrzymać, aż napęd **16** ustanie w położeniu spoczynkowym (ilustracja 2).
- Zdejmij pokrywkę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę **13** i ramię obrotowe **15** ustawić w położenie robocze 5 (patrz rozdział „Pozycje pracy”).
- Dodaj składniki lub wrzuć je przez otwór.

Po zakończeniu pracy

- Urządzenie wyłącz pokrętką **14**.
- Pokrętkę **14** obrócić w położenie P i przytrzymać, aż napęd **16** ustanie w położeniu spoczynkowym (ilustracja 2).
- Zdejmij pokrywkę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę **13** i ramię obrotowe **15** ustawić w położenie robocze 4 (patrz rozdział „Pozycje pracy”).
- Oprządkowanie zdejmij z napędu **16**.
- Zdejmij naczynie do mieszania **6**.
- Wymyć wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

Praca przy użyciu tarki

i Wskazówka: Upewnij się, że na ramieniu obrotowym **15** nie ma łopatki **1**, trzepaczki **3** ani końcówki do zagniatania **2**.

Przygotowanie urządzenia do użycia tarki **7**:

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę **13** i ramię obrotowe **15** ustawić w położenie robocze 4 (patrz rozdział „Pozycje pracy”) (ilustracja 1).
- Podstaw naczynie do mieszania **6**. Cokółnaczynia do mieszania **6** musi wejść w wycięcia **17** w urządzeniu.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę **13** i ramię obrotowe **15** ustawić w położenie robocze 1 (patrz rozdział „Pozycje pracy”).
- Zdejmij pokrywkę ochronną napędu do tarki **7** (ilustracja 4).
- Tarkę **7** załóż wałkiem napędowym **10** w otwór napędu (zaznaczenie na tarce **7** na zaznaczenie w ramieniu obrotowym **15**) i obróć do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (ilustracja 5).
- Zdejmij pokrywkę z popychaczem **12**.
- W zależności od funkcji załóż tarczę tnącą **11**, trącq **9** lub rozcierającą **8** na wał napędowy **10** tarki (ilustracja 5).
- Załóż i zarygluj pokrywkę z popychaczem **12** na tarkę **7** (ilustracja 5).
- Pokrętkę **14** ustaw w wybranym zakresie.

i Wskazówka: Nie wpychaj zbyt dużych ilości składników do tarki **7**. Przestrzegaj danych z tabeli „Zalecane ilości”.

- Składniki dodawaj przez lejek przy użyciu popychacza **12**.

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!

Nigdy nie wrzucać przedmiotów obcych ani nie wkładać rąk do lejka do napełniania lub do miksera. Pozwoli to uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia maszyny. Składniki dodawaj wyłącznie przy użyciu popychacza.

Oprządkowanie wymieniać wyłącznie przy unieruchomionym napędzie **16**! Napęd **16** po wyłączeniu urządzenia obraca się jeszcze przez pewien czas. Urządzenie można używać wyłącznie wtedy, gdy nieużywane otwory napędów zostaną zabezpieczone odpowiednimi zakrywkami. W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka, by nie dopuścić do ponownego włączenia.

Po zakończeniu pracy

- Urządzenie wyłącz pokrętką **14**.
- Tarkę **7** obróć w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij.
- Zdemontuj tarkę **7** i wymyj wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

Praca przy użyciu miksera

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Gorące płyny ostudź do letniej temperatury (około 30 – 40 °C) i dopiero potem wlej je do miksera **4**.

Przygotowanie urządzenia do użycia miksera **4**:


- Naciśnięć przycisk zwalniający blokadę **13** i ramię obrotowe **15** ustawić w położenie robocze 3 (patrz rozdział „Pozycje pracy”).
- Zdejmij pokrywkę ochronną napędu miksera (ilustracja 7).
- Załóż mikser **4** (zaznaczenie na cokole na zaznaczenie w urządzeniu głównym) i obróć do oporu w kierunku zgonym z ruchem wskazówek zegara (ilustracja 8).

- Dodaj składniki.

Ilość maksymalna: 1 litr;

płyny tworzące pianę maksymalnie 0,5 litra;

ilość optymalna: 50 – 100 g.

-  **Wskazówka:** Przestrzegaj danych z tabeli „Zalecane ilości”.

- Załóż pokrywkę z lejkiem i dociśnij (ilustracja 9).
- Pokrętkę **14** ustaw w wybranym zakresie.

Niebezpieczeństwo skażenia o ostre noże/obracający się napęd!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera **4**!

Mikser **4** zdejmuj/zakładaj zawsze przy unieruchomionym napędzie **16**! Mikser **4** używaj zawsze z założoną pokrywką.

W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka, by nie dopuścić do ponownego włączenia.

Dodawanie składników

- Urządzenie wyłącz pokrętką **14**.
- Naciśnij przycisk w uchwycie miksera **4**, zdejmij pokrywkę i dodaj składniki

lub

- Wyciągnij lejek i stopniowo dodaj stałe składniki przez otwór (ilustracja 10)

lub

- Płynne składniki dodawaj przez lejek (ilustracja 11).

Po zakończeniu pracy

- Urządzenie wyłącz pokrętką **14**.
- Mikser **4** obróć w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij.

-  **Wskazówka:** Mikser **4** najlepiej wymyć od razu po skończonej pracy (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

Czyszczenie i konserwacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Ostrzeżenie: Nie zanurzaj urządzenia pod wodę ani inne płyny.

Uwaga!

Nie używaj środków czyszczących szorujących powierzchnię.

Wyciągnij wtyczkę.

Wytrzyj urządzenie wilgotną szmatką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Następnie pozostaw urządzenie do wyschnięcia.

Mycie naczyń do mieszania, tarki i oprządkowania

Całe oprządkowanie (oprócz miksera ④) nadaje się do mycia w zmywarkach.

Plastikowych elementów nie wciskać w zmywarkę, ponieważ można doprowadzić do ich zniekształcenia.

Mycie miksera



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie dotykać gołymi rękoma.

Uwaga!

Nie używaj środków czyszczących szorujących powierzchnię.

Do założonego miksera ④ dodaj wodę z płynem do mycia naczyń.

Włącz mikser ④ na kilka sekund. Wylej wodę po myciu i mikser ④ przepłucz czystą wodą. Pozostałe resztki usuwać szczotką.

Usuwanie błędów

Jeśli urządzenie nagłe stanie:

Urządzenie się przegrzewa i uruchamia się automatyczne wyłączenie zabezpieczające.

- Pokrętko ⑩ ustaw w położenie 0.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Pozostawić urządzenie na 15 minut do ostygnięcia.
- Jeśli robot po 15 minutach nadal nie ostygł, nie ponowne włączenie będzie niemożliwe.
- Odczekaj kolejne 15 minut i ponownie włącz urządzenie.

Jeśli nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyczka znajduje się w gniazdku zasilania.
- Sprawdź, czy zatyczki napędu miksera ④ i tarki ⑦, naczynie do mieszania ⑥ i pokrywka są prawidłowo założone i zabezpieczone.
- Sprawdź, czy ramię obrotowe ⑮ znajduje się wymaganej pozycji pracy (patrz rozdział „Pozycje pracy”).

Jeśli opisane działania nie pomogą usunąć problemu, urządzenie uległo uszkodzeniu. Oddaj urządzenie do autoryzowanego punktu naprawy lub serwisu.

Utylizacja



Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi.

Urządzenie należy usuwać poprzez licencjonowane zakłady usuwania odpadów lub miejscowe komunalne przedsiębiorstwo usuwania odpadów.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości należy skontaktować z miejscowym przedsiębiorstwem usuwania odpadów.



Wszystkie elementy opakowania muszą być poddane utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.



Kompernass Service Polska

ul, Strycharska 4

26-600 Radom

Tel.: 048 360 91 40

Fax: 048 384 65 38










e-mail: support.pl@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Zalecane ilości

| Nasadka | Akcesoria | Artykuł spożywczy | Ilość | Czas | Stopień |
|--|---|-------------------------------|--|--------------------------|---------|
|  | - | Sok | 400 g składników + 600 ml wody | 30 sek. | 3, 4 |
| | - | Orzechy Migdały | 100 g | 10 sek. | 3, 4 |
| | - | Kostki lodu | 110 g | 10 sek. | 3, 4 |
| | - | Płyny | 1000 ml | 10 sek. | 3, 4 |
|  |  | Marchew, ziemniaki, ogórki | 500 g *1 | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| | | Marchew, ziemniaki, ogórki | 500 g *2 | 50 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Marchew, ziemniaki, ogórki | 500 g | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Marchew, ziemniaki, ogórki | 500 g *1 | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| | | Marchew, ziemniaki, ogórki | 500 g *2 | 40 sek. | 2, 3, 4 |
|  |  | Ciasto drożdżowe | 500 g mąki, 1 jajko, 80 g oleju (temp. pok.), 80 g cukru, 200 - 250 ml ciepłego mleka, 25 g drożdży świeżych 1 torebka drożdży suszo- nych, 1 szczypta soli *3 | 1 mieszanie: 2 minut | 1 |
| | | | | 2 mieszanie: 10 minut | 2 |
| |  | Ciastka kruche | 125 g masła (temp. pok.), 100 - 125 g cukru, 1 jajko, 1 szczypta soli, 250 g mąki *4 | 1 mieszanie: 30 sek. | 1 |
| | | | | 2 mieszanie: 6 minut | 2 |
| |  | Bezy | 8 białek | 2 - 3 min. | 4 |

*1: Używać grubszej strony tarczy trącej wzgl. tnącej.

*2: Używać cieńszej strony tarczy trącej wzgl. tnącej.

*3: Ilość maksymalna ciasta drożdżowego wynosi 1,5 razy tyle, co podano w przepisie.

*4: Ilość maksymalna ciasta na ciasteczka kruche wynosi od 1,5 do 2 razy tyle, co podano w przepisie.

| Tartalomjegyzék | Oldalszám |
|--|------------------|
| Biztonsági tudnivalók | 22 |
| Rendeltetésszerű használat | 22 |
| Műszaki adatok | 23 |
| Tartozékok | 23 |
| A készülék leírása | 23 |
| Az első beüzemelés | 23 |
| Üzemelési helyzetek | 24 |
| A dagasztókar, habverő és keverőkar használata | 24 |
| A szeletelő használata | 25 |
| A turmix használata | 26 |
| Tisztítás és ápolás | 27 |
| Hibaelhárítás | 27 |
| Ártalmatlanítás | 27 |
| Garancia és szervíz | 28 |
| Gyártja | 28 |
| Ajánlott betöltési mennyiségek | 29 |

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást majd későbbi használatra tegye el.
A készülék harmadik fél részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

Konyhai robotgép KH 701

Biztonsági tudnivalók

⚠ Elektromos áramütés veszélye!

- A készüléket csak a típusjelzésen megadott adatok szerint szabad csatlakoztatni és üzemeltetni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel az üzemeltetés alatt ne legyen vizes vagy nedves.
- Úgy vezesse a hálózati kábelt, hogy az ne szorulhasson be vagy más módon se károsodhasson. A hálózati vezetéknek nem szabad lelőgnia a munkafelületről.
- Amennyiben a hálózati vezeték vagy a csatlakozó sérült lenne, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki őket szakemberrel vagy az az ügyfélszolgálattal.
- Ha nem használja a készüléket vagy az hibás, ill. meg szeretné tisztítani, húzza ki a csatlakozót a konnektorból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva a konnektorba. A készülék véletlen bekapcsolása így elkerülhető. Az áram megszakítása után a készülék tovább működik!
- Üresen ne működtesse a készüléket. Túlforrósodás veszélye!
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályozna abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.



Figyelmeztetés: Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye!

⚠ Sérülésveszély!

- **Vigyázat:** a vágó és reszelőtárcsák, valamint a turmix kése nagyon éles!
- A vágó- ill. reszelőtárcsák és turmixkés behelyezésekor és kivételekor legyünk óvatosak!
- **Figyelem:** Miközben a gép működik, kizárólag csak a feldolgozandó élelmiszereket tegye a keverőtábla, szeletelőbe vagy a turmixba.
- A sérülések és a gép károsodásának elkerülése érdekében soha ne dugja bele a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltőnyílásba vagy a turmixba.
- A tartozékokat csak akkor szabad kicserélni, ha a meghajtó megállt.
- A készülék kikapcsolás után még rövid ideig működik.
- A bekapcsolt készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.

Rendeltetésszerű használat

Ezt a készüléket háztartási mennyiségű élelmiszer feldolgozására és csak zárt, esőtől védett helyen történő magánhasználatra tervezték.

A készülék nem használható ipari vagy kereskedelmi célokra vagy a szabadban. A készüléket csak az eredeti tartozékokkal szabad használni.

Műszaki adatok

| | |
|----------------------|---------------------|
| Hálózati feszültség: | 220 - 240 V / 50 Hz |
| Teljesítmény: | 550 W |
| max. űrtartalom | |
| keverőtál: | kb. 3,8 l |
| Turmix: | kb. 1,5 l |

Tartozékok

Konyhai robotgép KH 701
fedeles keverőtál
fedeles és tölcséres turmix
szeletelő tömővel
vágó forgótárcsa (vastag és vékony)
reszelő forgótárcsa (durva és közepesen finom)
reszelőtárcsa (finom)
tésztaelterelős dagasztókar
habverő
keverőkar
tartozéktartó
szerelési anyag
Használati utasítás

A készülék leírása



- 1 tésztaelterelős dagasztókar
- 2 keverőkar
- 3 habverő
- 4 fedeles és tölcséres turmix
- 5 tartozéktartó
- 6 fedeles keverőtál
- 7 szeletelő
- 8 reszelőtárcsa
- 9 reszelő forgótárcsa
- 10 szeletelő meghajtótengelye
- 11 vágó forgótárcsa
- 12 a szeletelő tömős fedele
- 13 kireteszelő gomb
- 14 forgókapcsoló
- 15 forgókar
- 16 meghajtás
- 17 a keverőtál vágata
- 18 vezetéktároló rekesz

Az első beüzemelés

- Üzembehelyezés előtt ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan-e és hogy nincsenek-e rajta esetleg látható sérülések.
- A csomagolóanyagokat vegye le a készülékről.
- Első használat előtt tisztítsa meg a készülék valamennyi alkatrészét a „Tisztítás és ápolás” című fejezetben leírtak szerint.
- A készüléket helyezze egy sima és tiszta felületre.
- A készüléket rögzítse az alján lévő négy tapadókoronggal.
- Húzza ki a vezetéket a vezetéktároló rekeszből 18 (ő. ábra).
- Dugja be a vezetéket a konnektorba.

Üzemelési helyzetek

Figyelem: A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha a tartozékok eszerint a táblázat szerint helyezkednek el és üzemelési helyzetben vannak. Soha nem szabad tartozék nélkül használni.

| Helyzet | Tartozékok |
|---------|---|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 | a keverőtál elhelyezése a dagasztókar, habverő és keverőkar behelyezése |
| 5 | nagy feldolgozandó mennyiségek hozzáadásakor |

A dagasztókar, habverő és keverőkar használata

i Tudnivaló: A készüléket csak akkor szabad használni, ha a nem használt meghajtónyílások biztosítva vannak a meghajtó védőfedelekekkel.

Az alábbi módon járunk el, ha a készüléket a dagasztókarral ①, a habverővel ③ és a keverőkarral ② szeretnénk használni:

- Nyomja meg a kireteszelő gombot ③ és a forgókart ⑤ állítsa a 4-es üzemelési helyzetbe (lásd az „Üzemelési helyzetek” című részt) (1. kép).
- Helyezze be a keverőtálat ⑥. A keverőtál ⑥ talpazatának a készüléken lévő vágatba ⑦ kell beleilleszkednie.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot ③ és a forgókart ⑤ állítsa az 1-es üzemelési helyzetbe (lásd az „Üzemelési helyzetek” című részt) (1. kép).
- Állítsa a forgókapcsolót ④ P-re és fogja meg, amíg a meghajtó ⑩ parkoló helyzetben nem marad (2. kép). Ha nem mozog a meghajtó, már parkolóhelyzetben van.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot ③ és a forgókart ⑤ állítsa a 4-es üzemelési helyzetbe (lásd az „Üzemelési helyzetek” című részt) (1. kép).
- Attól függően, hogy mit szeretne elkészíteni a készülékkel, dugja be ütközésig a dagasztókart ①, a habverőt ③ vagy a keverőkart ② a meghajtóba ⑩.

i Tudnivaló: A dagasztókar ① tesztalteredővel van felszerelve. A tesztalteredőt addig forgassuk, amíg a dagasztókar ① be tud pattanni a helyére (3. kép).

- Adjuk bele a feldolgozandó élelmiszereket a keverőtálba ⑥.

i Tudnivaló: Figyelembe kell venni, hogy a dagasztás és keverés közben növekszik a keverendő massa, vagy pedig a mozgás által kicsit felfele nyomódik. Az „Ajánlott betöltendő mennyiségek” című táblázatot kell figyelembe venni.

- Nyomja meg a kireteszelő gombot ③ és a forgókart ⑤ állítsa az 1-es üzemelési helyzetbe (lásd az „Üzemelési helyzetek” című részt) (1. kép).

- Helyezze fel a fedelet a keverőtálra ⑥.
- Állítsa a forgókapcsolót ⑭ a kívánt fokozatra.

⚠ A forgó részek balesetveszélyesek!

Működés közben nem szabad belenyúlni a keverőtálba ⑥.

A tartozékokat csak akkor szabad kicserélni, ha a meghajtó ⑩ megállt! Kikapcsolás után a meghajtó ⑩ még rövid ideig megy. A készüléket csak akkor szabad használni, ha a nem használt meghajtónyílások biztosítva vannak a meghajtó védőfedekkel. Hiba esetén a készüléket ki kell kapcsolni és ki kell húzni a csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

A hozzávalók betöltése

- Ki kell kapcsolni a készüléket a forgókapcsolóval ⑭.
- Állítsa a forgókapcsolót ⑭ Pre és fogja meg, amíg a meghajtó ⑩ meg nem áll (2. kép).
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot ⑬ és a forgókart ⑮ állítsa az 5-es üzemiállás helyzetbe (lásd az „Üzemiállás helyzetek” című részt).
- Adj hozzá a hozzávalókat vagy szórja be őket a fedél betöltő nyílásán keresztül.

A készülék használata után

- Ki kell kapcsolni a készüléket a forgókapcsolóval ⑭.
- Állítsa a forgókapcsolót ⑭ Pre és fogja meg, amíg a meghajtó ⑩ meg nem áll (2. kép).
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot ⑬ és a forgókart ⑮ állítsa az 4-es üzemiállás helyzetbe (lásd az „Üzemiállás helyzetek” című részt).
- A tartozékot vegye ki a meghajtóból ⑩.
- Vegye ki a keverőtálát ⑥.
- Tisztítsa meg valamennyi alkatrészt (lásd a „Tisztítás és ápolás” részt).

A szeletelő használata

i Tudnivaló: Győződjön meg róla, hogy a forgókaron ⑮ sem a dagasztókar ①, sem a habverő ③, sem pedig a keverőkar ② nincsen rajta.

Ha a készüléket a szeletelővel ⑦ szeretné működtetni, az alábbiak szerint járjon el:



- Nyomja meg a kireteszelő gombot ⑬ és a forgókart ⑮ állítsa a 4-es üzemiállás helyzetbe (lásd az „Üzemiállás helyzetek” című részt) (1. kép).
- Helyezze be a keverőtálát ⑥. A keverőtál ⑥ talpazatának a készüléken lévő vágatba ⑰ kell beleilleszkednie.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot ⑬ és a forgókart ⑮ állítsa az 1-es üzemiállás helyzetbe (lásd az „Üzemiállás helyzetek” című részt).
- Vegye le a szeletelő ⑦ meghajtójának védőfedelét (4. kép).
- Dugja be a szeletelőt ⑦ a meghajtótengellyel ⑩ a meghajtónyílásba (a szeletelő ⑦ jelzése a forgókar ⑮ jelzésére mutat) és fordítsa el ütközésig az óramutató járásának megfelelő irányban (5. kép).
- Vegye ki a tömös fedelet ⑫.
- Az elvégzendő feladattól függően helyezze be a vágó- ⑪, durva ⑨ vagy finom reszelőtárcsát ⑧ a szeletelő meghajtótengelyére ⑩ (5. kép).
- Helyezze a tömös fedelet ⑫ a szeletelőre ⑦ és reteszelve be (5. kép).
- Állítsa a forgókapcsolót ⑭ a kívánt fokozatra.

i Tudnivaló: Nem szabad túl sok hozzávalót nyomni a szeletelőbe ⑦. Az „Ajánlott betöltendő mennyiségek” című táblázatot kell figyelembe venni.




- A hozzávalókat a tömővel ⑫ kell betölteni a betöltőnyíláson.

A forgó alkatrészek balesetveszélyesei!

A sérülések és a gép károsodásának elkerülése érdekében soha ne tegye a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltőnyílásba. A hozzávalókat csak a tömővel szabad betölteni.


A tartozékokat csak akkor szabad kicserélni, ha a meghajtó  megállt! Kikapcsolás után a meghajtó  még rövid ideig megy. A készüléket csak akkor szabad használni, ha a nem használt meghajtónyelések biztosítva vannak a meghajtó védőfedekkel. Hiba esetén a készüléket ki kell kapcsolni és ki kell húzni a csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.


A készülék használata után




- Ki kell kapcsolni a készüléket a forgókapcsolóval .
- A szeletelőt  az óramutató járásával ellentétes irányba kell elfordítani és le kell venni.
- A szeletelőt  szét kell szerelni és valamennyi alkatrészt meg kell tisztítani (lásd a „Tisztítás és ápolás” részt).

A turmix használata


Forrázás veszélye!


A forró folyadékokat langyosra (kb. 30 – 40° C-ra) kell lehűteni, mielőtt beletöltenénk őket a turmixba .

Ha a készüléket a turmixszal  szeretné működtetni, az alábbiak szerint járjon el:


- Nyomja meg a kireteszelő gombot  és a forgókart  állítsa az 3-as üzemelési helyzetbe (lásd az „Üzemelési helyzetek” című részt).
- Vegye le a turmix meghajtójának védőfedelét (7. kép).
- Helyezze fel a turmixot  (a talpazaton lévő jelzés az alapkészüléken lévő jelzésre mutat) és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban (8. kép).



- Adja hozzá a hozzávalókat.
Maximális űrtartalom: 1 liter;
habzó folyadékok esetén legfeljebb 0,5 liter;
szilárd anyagoknál optimális feldolgozási mennyiség: 50 – 100 g.


 **Tudnivaló:** Az „Ajánlott betöltendő mennyiségek” című táblázatot kell figyelembe venni.

- Helyezze fel a tölcseres fedelet és nyomja oda szorosan (9. kép).
- Állítsa a forgókapcsolót  a kívánt fokozatra.

Az éles kés/a forgó meghajtás balesetveszélyesei!



Soha ne nyúljunk bele a felhelyezett turmixba .

A turmixot  csak akkor szabad felhelyezni/levenni, ha a meghajtó  megállt!



A turmixot  csak felhelyezett fedéllel szabad működtetni.

Hiba esetén a készüléket ki kell kapcsolni és ki kell húzni a csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

A hozzávalók betöltése

- Ki kell kapcsolni a készüléket a forgókapcsolóval .
 - Nyomja meg a turmix  nyelén lévő gombot, vegye le a fedelet és töltse bele a hozzávalókat vagy
 - vegye ki a tölcserét és a szilárd hozzávalókat egymás után töltse bele az utántöltő nyíláson keresztül (10. kép)
- vagy
- a folyékony hozzávalókat a tölcserén keresztül töltse be (11. kép).

A készülék használata után

- A készüléket a forgókapcsolóval  kell kikapcsolni.
- Fordítsa el a turmixot  az óramutató járásával megegyező irányban és vegye le.

- ❗ Tudnivaló:** A turmixot **❗** leginkább közvetlenül használat után lehet megtisztítani (lásd a „Tisztítás és ápolás” c. részt).

Tisztítás és ápolás

Áramütés veszélye!



Figyelmeztetés: Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

Figyelem!

Ne használjon súroló hatású tisztítószer.
Húzza ki a konnektorból a csatlakozót.
A készüléket nedves ronggyal törölje le.
Amennyiben szükséges, használjon egy kis mosogatószer.
Ezután a készüléket teljesen szárítsa meg.

A keverőtál, a szeletelő és a tartozékrészek tisztítása

Valamennyi tartozékrész (a turmixon **❷** kívül) mosogatógépben tisztítható.
A műanyagrészeket nem szabad beszorítani a mosogatógépbe, mert akkor elveszíthetik formájukat.

A turmix tisztítása

⚠ Az éles kés balesetveszélyes!

A turmix késéhez nem szabad szabad kézzel hozzáérni.

Figyelem!

Ne használjon súroló hatású tisztítószer.
Tisztításhoz adjon egy kis mosogatószeres vizet a felhelyezett **❷** turmixba.
Kapcsolja be pár percre a turmixot **❷**. Öntse ki a mosogatószeres vizet és tiszta vízzel öblítse el a turmixot **❷**. Az esetlegesen visszamaradó szennyeződést mosogatókefével távolítsa el.

Hibaelhárítás

Ha a készülék hirtelen megáll:

A készülék túl van hevülve és bekapcsolt az automatikus biztonsági kikapcsoló.

- Állítsa a forgókapcsolót **❹** 0-ra.
- Húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Hagyja lehűlni a készüléket 15 percig.
- Ha a készülék 15 perc alatt nem hűlt le teljesen, akkor nem fog elindulni.
- Várjon még 15 percet és ismét kapcsolja be.

Ha a készüléket nem lehet bekapcsolni:

- Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó benne van-e a konnektorban.
- Ellenőrizze, hogy a turmix **❶** és a szeletelő **❷** meghajtó takarása, a keverőtál **❸** és a fedél megfelelően vannak-e behelyezve és megfelelően illeszkednek-e.
- Ellenőrizze, hogy a forgókar **❺** az éppen szükséges üzemi helyzetben van-e (lásd az „Üzemi helyzetek című részt).

Ha mégsem segítenének a leírt intézkedések, a készülék elromlott. Szereltesse meg szakképzett szakemberrel vagy ügyfélszolgálatunkkal.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktároló üzemnél tudja kidobni. Tartsa be az érvényes előírásokat. Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson környezetbarát ártalmatlanító helyre.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

Gyártja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

(HU) Hornos kft.

H - 2600 Vác










Zrínyi utca 39.

Telefon +36 27 314 212

Telefax +36 27 317 212

e-mail: support.hu@kompernass.com

Ajánlott betöltési mennyiségek

| Tartozék | Tartozékok | Élelmiszer | Mennyiség | Idő | Fokozat |
|--|---|-----------------------------------|---|-------------------------------|---------|
|  | - | lé | 400 g hozzávaló + 600 ml víz | 30 mp | 3, 4 |
| | - | csonthéjasok mandula | 100 g | 10 mp | 3, 4 |
| | - | jégkocka | 110 g | 10 mp | 3, 4 |
| | - | folyadékok | 1000 ml | 10 mp | 3, 4 |
|  |  | burgonya, sárgarépa, salátauborka | 500 g *1 | 25 mp | 2, 3, 4 |
| | | burgonya, sárgarépa, salátauborka | 500 g *2 | 50 mp | 2, 3, 4 |
| |  | burgonya, sárgarépa, salátauborka | 500 g | 25 mp | 2, 3, 4 |
| |  | burgonya, sárgarépa, salátauborka | 500 g *1 | 25 mp | 2, 3, 4 |
| | | burgonya, sárgarépa, salátauborka | 500 g *2 | 40 mp | 2, 3, 4 |
|  |  | Kelesztett tészta | 500 g liszt, 1 tojás, 80 g olaj (szobahőmérsékletű), 80 g cukor, 200–250 ml meleg tej, 25 g friss élesztő vagy 1 csomag szárazélesztő, 1 csipet só *3 | 1. keverési folyamat: 2 perc | 1 |
| | | | | 2. keverési folyamat: 10 perc | 2 |
| |  | Keksz tészta | 125 g vaj (szobahőmérsékletű), 100–125 g cukor, 1 tojás, 1 csipet só, 250 g liszt *4 | 1. keverési folyamat: 30 mp | 1 |
| | | | | 2. keverési folyamat: 6 perc | 2 |
| |  | felvert fehérje | 8 tojásfehérje | 2–3 perc | 4 |

*1: Használja a reszelő- ill. vágó forgótárcsa durva oldalát.

*2: Használja a reszelő- ill. vágó forgótárcsa finom oldalát.

*3: A kelesztett tésztának való legnagyobb megengedett mennyiség a megadott recept másfélszerese.

*4: A keksznek való legnagyobb megengedett mennyiség a megadott recept másfélszerese ill. kétszerese.

| Kazalo vsebine | Stran |
|--|--------------|
| Varnostni napotki | 32 |
| Predvidena uporaba | 32 |
| Tehnični podatki | 33 |
| Vsebina kompleta | 33 |
| Opis naprave | 33 |
| Začetek uporabe | 33 |
| Načini uporabe | 34 |
| Uporaba gnetilk, stepalk in mešalk | 34 |
| Uporaba pretočnega sekljalnika | 35 |
| Uporaba mešalnika | 36 |
| Čiščenje in vzdrževanje | 37 |
| Odprava napak | 37 |
| Odstranitev neuporabnega izdelka | 37 |
| Garancija in servis | 38 |
| Proizvajalec | 38 |
| Priporočene količine za enkratno pripravo | 39 |

Pred prvo uporabo ta navodila skrbno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo.
Ob predaji naprave tretji osebi izročite tudi navodila za uporabo.

Kuhinjski aparat KH 701

Varnostni napotki

Nevarnost električnega udara!

- Aparat priklopite in uporabljajte le v skladu s podatki na tipski tablici.
- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne bo zmočil ali navlažil.
- Električni kabel položite tako, da se ne bo mogel vkleščiti ali drugače poškodovati. Električni kabel naj ne visi z delovne površine.
- Če se električni kabel ali vtič poškodujeta, naj ju zamenjajo usposobljeni strokovnjaki ali servis, da ne bi prišlo do nesreče.
- Ko aparata ne uporabljate, preden ga začnete čistiti ali ko ne deluje v redu, potegnite električni vtič iz vtičnice. Izklop sam ne zadostuje, ker je aparat pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priključen v električno vtičnico. Tako boste preprečili tudi nenamerni vklop aparata. Če med delovanjem aparata zmanjka električnega toka, se bo aparat po ponovnem delovanju električnega omrežja samodejno vklopil!
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez vloženi živili. Nevarnost pregretja!
- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- Otroke je treba nadzorovati, da se z napravo ne bi igrali.



Opozorilo: Aparata nikoli ne polagajte v vodo ali druge tekočine. Nevarnost električnega udara!

Nevarnost poškodb!

- **Previdno:** Rezalne oz. strgalne plošče ter nož mešalnika so zelo ostri!
- Previdno polagajte živila v stroj in jih jemljite iz njega, previdno tudi čistite rezalne oz. strgalne plošče in nož mešalnika!
- **Pozor:** Med delovanjem aparata v posodo za mešanje, v pretočni sekljalnik oz. v mešalnik polagajte le dodatke, predvidene za pripravo.
- V nastavek za polnjenje ali v mešalnik nikoli ne segajte z rokami in vanju ne polagajte neprimernih predmetov, da ne bi poškodovali sebe in aparata.
- Pribor najjavljate le, ko pogon aparata ne deluje.
- Aparat po izklopu potrebuje še nekaj časa za zaustavitev!
- Naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.

Predvidena uporaba

Aparat je predviden le za zasebno pripravo živil v količinah, običajnih za gospodinjstva in to v zaprtih, pred dežjem zaščitenih prostorih.

Aparat ni predviden za poslovno ali industrijsko uporabo ali uporabo na prostem. Aparat je dovoljeno uporabljati le z originalnim priborom.

Tehnični podatki

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Električna napetost: | 220 – 240 V / 50 Hz |
| Moč: | 550 W |
| Največja prostornina: | |
| mešalne posode: | pribl. 3,8 l |
| mešalnika: | pribl. 1,5 l |

Vsebina kompleta

Kuhinjski aparat KH 701
Posoda za mešanje s pokrovom
Mešalnik s pokrovom in lijakom
Pretočni sekljalnik z obtežilom
Obračalna rezalna plošča
(za tanjše in debelejše rezine)
Strgalna obračalna plošča
(za grobo in srednje drobno strganje)
Strgalna plošča (za drobno strganje)
Gnetilka s ščitnikom za testo
Stepalka
Mešalka
Držalo za pribor
Material za montažo
Navodila za uporabo

Opis naprave

- 1 gnetilka s ščitnikom za testo
- 2 mešalka
- 3 stepalka
- 4 mešalnik s pokrovom in lijakom
- 5 držalo za pribor
- 6 posoda za mešanje s pokrovom
- 7 pretočni sekljalnik
- 8 strgalna plošča za drobno strganje
- 9 obračalna strgalna plošča za grobo in srednje drobno strganje
- 10 pogonska gred pretočnega mešalnika
- 11 obračalna rezalna plošča
- 12 pokrov z obtežilnikom za pretočni sekljalnik
- 13 deblokirni gumb
- 14 vrtljivo stikalo
- 15 premična ročica
- 16 pogon
- 17 izrezi za posodo za mešanje
- 18 prostor za spravilo električnega kabla

Začetek uporabe

- Pred prvo uporabo preverite, ali je komplet popoln in ali kateri del nima vidnih poškodb.
- Z aparata odstranite vso embalažo.
- Pred prvo uporabo očistite vse dele aparata, kot je opisano v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.
- Aparat postavite na gladko in čisto podlago.
- Aparat s štirimi priseski pritrdite na podlago.
- Električni kabel izvlecite iz prostora za spravilo kabla 18 (slika 6).
- Električni kabel z vtičem priključite v električno-vtičnico.

Načini uporabe

Pozor: Aparat uporabljajte šele, ko je nameščen in za uporabo pripravljen pribor, naveden v sledeči tabeli. Aparata nikoli ne uporabljajte brez vloženih živil.

| Mesto namestitve | | Pribor |
|------------------|---|---|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  | Namestitev posode za mešanje Vstavljanje gnetilk, stepalk in mešalk |
| 5 |  | Dodajanje večjih količin živil za pripravo |

Uporaba gnetilk, stepalk in mešalk

Opozorilo: Aparat je dovoljeno uporabljati le, če so neuporabljene odprtine na pogonu pokrite z zaščitnimi pokrovi.

Aparat za uporabo gnetilk ①, stepalk ③ in mešalk ② pripravite takole:

- Pritisnite deblokirni gumb ⑬ in premično ročico ⑮ premaknite v položaj 4 (glejte poglavje Načini uporabe) (slika 1).
- Namestite posodo za mešanje ⑥. Dno posode za mešanje ⑥ se mora prilegati v izreze ⑰ na aparatu.
- Pritisnite deblokirni gumb ⑬ in premično ročico ⑮ premaknite v položaj 1 (glejte poglavje Načini uporabe) (slika 1).
- Vrtljivo stikalo ⑭ preklpite na P in pridržite, dokler se pogon ⑯ ne ustavi v končnem položaju (slika 2). Če se pogon ne premakne, je že v končnem položaju.
- Pritisnite deblokirni gumb ⑬ in premično ročico ⑮ premaknite v položaj 4 (glejte poglavje Načini uporabe) (slika 1).
- Glede na želeno opravilo gnetilko ①, stepalko ③ ali mešalko ② do konca potisnite v pogon ⑯, da zaskoči.

Opomba: Gnetilka ① ima ščitnik za testo. Ščitnik obračajte toliko časa, da bo gnetilka ① zaskočila (slika 3).

- Žvila za pripravo dodajte v posodo za mešanje ⑥.

Opozorilo: Pri gnetenju in mešanju upoštevajte, da se količina testa v posodi za mešanje poveča oz. zaradi gibanja sili nekoliko navzgor. Upoštevajte tabelo v poglavju priporočene količine za enkratno pripravo.

- Pritisnite deblokirni gumb ⑬ in premično ročico ⑮ premaknite v položaj 1 (glejte poglavje Načini uporabe) (slika 1).
- Posodo za mešanje ⑥ pokrijte s pokrovom.
- Vrtljivo stikalo ⑭ nastavite na zeleno stopnjo.

Nevarnost poškodb zaradi vrtljivih delov!

Med delovanjem aparata nikoli ne segajte v posodo za mešanje **6**.

Pribor menjavajte le, ko pogon aparata **16** ne deluje! Pogon **16** po izklopu potrebuje še nekaj časa, da se popolnoma ustavi. Aparat je dovoljeno uporabljati le, če so neuporabljene odprtine na pogonu pokrite z zaščitnimi pokrovi. Če aparat ne deluje pravilno, ga izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da aparata ne bi kdo nenamerno vklopil.


Dodajanje sestavin živil

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- Vrtljivo stikalo **14** preklopite na P in pridržite, dokler se pogon **16** ne ustavi (slika 2).
- Snemite pokrov.
- Pritisnite deblokirni gumb **13** in premično ročico **15** premaknite v položaj 5 (glejte poglavje Načini uporabe).
- Dodajte sestavine v posodo brez pokrova ali skozi odprtino v pokrovu.

Po končani uporabi


- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- Vrtljivo stikalo **14** preklopite na P in pridržite, dokler se pogon **16** ne ustavi (slika 2).
- Snemite pokrov.
- Pritisnite deblokirni gumb **13** in premično ročico **15** premaknite v položaj 4 (glejte poglavje Načini uporabe).
- Iz pogona **16** odstranite pribor.
- Odstranite posodo za mešanje **6**.
- Očistite vse dele (glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje).

Uporaba pretočnega sekljalnika

 **Opozorilo:** Preverite, ali v premični ročici **15** ni gnetilk, **1**, stepalk **3** ali mešalk **2**.

Postopek za pripravo aparata za uporabo pretočnega sekljalnika **7**:

- Pritisnite deblokirni gumb **13** in premično ročico **15** premaknite v položaj 4 (glejte poglavje Načini uporabe) (slika 1).
- Namestite posodo za mešanje **6**. Dno posode za mešanje **6** se mora prilegati v izreze **17** na aparatu.
- Pritisnite deblokirni gumb **13** in premično ročico **15** premaknite v položaj 1 (glejte poglavje Načini dela).
- Odstranite zaščitni pokrov pogona za pretočni sekljalnik **7** (slika 4).
- Pretočni sekljalnik **7** s pogonsko gredjo **10** vstavite v odprtino na pogonu (oznako na pretočnem sekljalniku **7** poravnajte z oznako na premični ročici **15**) in do konca zavrtite na desno (v smeri urinih kazalcev) (slika 5).
- Odstranite pokrov z obtežilom **12**.
- Odvisno od vrste opravlja na pogonsko gred **10** pretočnega sekljalnika natakните rezalno **11**, grobo strgalno **9** ali drobno strgalno ploščo **8** (slika 5).
- Na pretočni sekljalnik **7** natakните pokrov z obtežilom **12** in ga blokirajte (slika 5).
- Vrtljivo stikalo **14** nastavite na želeno stopnjo.

 **Opozorilo:** V pretočni sekljalnik **7** ne potiskajte preveč sestavin. Upoštevajte tabelo v poglavju Priporočene količine za enkratno pripravo.

- Sestavine v nastavek za polnjenje dodajajte s pomočjo obtežila **12**.

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vrtljivih delov!

V nastavek za polnjenje nikoli ne segajte z rokami in vanj ne polagajte neprimernih predmetov, da ne bi poškodovali sebe in aparata. Sestavine dodajajte le s pomočjo obtežila.

Pribor menjavajte le, ko pogon aparata **16** ne deluje! Pogon **16** po izklopu potrebuje še nekaj časa, da se popolnoma ustavi. Aparat je dovoljeno uporabljati le, če so neuporabljene odprtine na pogonu pokrite z zaščitnimi pokrovi. Če aparat ne deluje pravilno, ga izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da aparata ne bi kdo nenamerno vklopil.

Po končani uporabi

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- Pretočni sekljalnik **7** zavrtite na levo (v smeri, nasprotni vrtenju urinih kazalcev) in ga snemite.
- Demontirajte pretočni sekljalnik **7** in očistite vse dele (glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje).

Uporaba mešalnika

⚠ Nevarnost poškodb!

Pred dolivanjem vročih tekočin v mešalnik **4** počakajte, da se te ohladijo na telesno temperaturo (pribl. 30–40 °C).

Postopek za pripravo aparata za uporabo mešalnika **4**:

- Pritisnite deblokirni gumb **18** in premično ročico **15** premaknite v položaj 3 (glejte poglavje Načini dela).
- Snemite ščitnik na pogonu za mešalnik (slika 7).
- Namestite mešalnik **4** (oznako na podnožju poravnajte z oznako na aparatu) in ga do konca zavrtite na levo (v smeri, nasprotni vrtenju urinih kazalcev) (slika 8).
- Dodajte živila.
Največja količina: 1 liter;
peneče tekočine največ 0,5 litra;
optimalna količina trdnih živil: 50–100 g.

i Opozorilo: Upoštevajte tabelo v poglavju Priporočene količine za enkratno pripravo.

- Natakните pokrov z lijakom in ga močno pritisnite (slika 9).
- Vrtljivo stikalo **14** nastavite na zeleno stopnjo.

⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil in vrtenja pogona!

Nikoli ne segajte v mešalnik **4**, ko je nameščen na pogon! Mešalnik **4** snemajte in nameščajte le, ko pogon **16** miruje! Mešalnik **4** uporabljajte le z nameščenim pokrovom.

Če aparat ne deluje pravilno, ga izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da aparata ne bi kdo nenamerno vklopil.

Dodajanje sestavin živil

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- Pritisnite gumb na ročaju mešalnika **4**, snemite pokrov in dodajte sestavine ali
- snemite lijak in trdne sestavine postopoma dodajajte skozi odprtino za dodajanje živil (slika 10) ali
- tekoče sestavine dolivajte skozi lijak (slika 11).

Po končani uporabi

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- Mešalnik **4** zavrtite na desno (v smeri urinih kazalcev) in ga snemite.

i Opomba: Mešalnik **4** je najbolje očistiti takoj po končani uporabi (glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje).

Čiščenje in vzdrževanje

Nevarnost zaradi električnega udara!



Opozorilo: Aparata nikoli ne polagajte v vodo ali druge tekočine.

Pozor!

Ne uporabljajte ostrih sredstev za čiščenje.

Izvlčite električni vtič iz vtičnice.

Aparat obrišite z vlažno krpo. Če je potrebno, uporabite malo sredstva za pomivanje posode.

Nato počakajte, da se aparat popolnoma posuši.

Očistite posodo za mešanje, vrtljiv sekljalnik in ves pribor

Vse dele pribora (razen mešalnika ④) lahko perete v pomivalnem stroju.

Plastičnih delov ne vstavljajte fiksno v pomivalni stroj, ker se lahko deformirajo.

Očistite mešalnik



Nevarnost poškodb na ostrih rezilih!

Rezil v mešalniku se ne dotikajte z golimi rokami.

Pozor!

Ne uporabljajte ostrih sredstev za čiščenje.

Mešalnik ④ očistite tako, da v nastavljenega na pogon naližete vodo z nekoliko sredstva za pomivanje posode.

Nato mešalnik ④ vklopite za nekaj sekund. Vodo s sredstvom za pomivanje zlijte iz mešalnika ④ in ga splaknite s čisto vodo. Morebitne ostanke odstranite s ščetko za posodo.

Odprava napak

Če aparat nenadoma obstane:

Aparat je pregret, zato se je zaradi varnosti samodejno izklopil.

- Vrtljivo stikalo ⑩ preklpite na 0.
- Električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
- Počakajte 15 minut, da se aparat ohladi.
- Če aparat po 15 minutah še ni popolnoma ohlajen, vklop ne bo deloval.
- Počakajte še nadaljnjih 15 minut in ga nato ponovno vklopite.

Če aparata ni mogoče vklopiti:

- Preverite, ali je električni vtič priključen v električno vtičnico.
- Preverite, ali so odprtine na pogonu za mešalnik ④ in pretočni sekljalnik ⑦ ter posoda za mešanje ⑥ in pokrov pravilno nameščeni in blokirani na svojih mestih.
- Preverite, ali je premična ročica ⑮ v ustreznem položaju za uporabo (glejte poglavje Načini uporabe).

Če z opisanimi ukrepi ne odpravite težave, je aparat pokvarjen. Aparat naj popravijo v usposobljeni specializirani delavnici ali na servisu.

Odstranitev neuporabnega izdelka



Naprave v nobenem primeru ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke.

Aparat oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Ves embalažni material odstranite na okolju prijazen način.

Garancija in servis

Za to napravo prejmete 3 leta garancije od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno izdelana in natančno preverjena pred dobavo. Prosimo, da shranite blagajniški račun kot dokazilo o nakupu.

V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je zagotovljeno brezplačno pošiljanje vašega izdelka.

Garancijska storitev velja samo za napake pri materialu ali proizvodnji, ne pa za obrabne dele ali za poškodbe na lomljivih delih, npr. stikalih ali akumulatorjih. Proizvod je namenjen izključno za privatno in ne za obrtno uporabo.

V primeru zlorabe ali nepravilnega ravnanja, pri uporabi sile ter pri posegih, ki jih ni izvedla naša pooblaščenca servisna poslovalnica, garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje.

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

BIROTEHNIKA

Lendavska 23










9000 Murska Sobota

Phone: +386 (0) 2 522 1 666

Fax: +386 (0) 2 531 1 740

e-mail: renata.hodoscek@siol.net

Priporočene količine za enkratno pripravo

| Nastavek | Pribor | Živilo | Količina | Čas | Stopnja |
|--|---|--------------------------------|---|-----------------------|---------|
|  | - | sok | 400 g živil + 600 ml vode | 30 s | 3, 4 |
| | - | orehi mandlji | 100 g | 10 s | 3, 4 |
| | - | kocke ledu | 110 g | 10 s | 3, 4 |
| | - | tekočine | 1000 ml | 10 s | 3, 4 |
|  |  | korenček, krompir, kumarice | 500 g *1 | 25 s | 2, 3, 4 |
| | | korenček, krompir, kumarice | 500 g *2 | 50 s | 2, 3, 4 |
| |  | korenček, krompir, kumarice | 500 g | 25 s | 2, 3, 4 |
| | | korenček, krompir, kumarice | 500 g *1 | 25 s | 2, 3, 4 |
| |  | korenček, krompir, kumarice | 500 g *2 | 40 s | 2, 3, 4 |
| | | korenček, krompir, kumarice | 500 g *2 | 40 s | 2, 3, 4 |
|  |  | kvašeno testo | 500 g moke, 1 jajce, 80 g olja (na sobni tempe- raturi), 80 g sladkorja, 200 - 250 ml toplega mleka, 25 g svežega ali 1 zavojček suhega kvasa, 1 ščepec soli *3 | 1. mešanje: 2 min | 1 |
| | | | | 2. mešanje: 10 min | 2 |
| |  | testo za brizgano pecivo | 125 g masla (na sobni tem- peraturi), 100 - 125 g sladkorja, 1 jajce, 1 ščepec soli, 250 g moke *4 | 1. mešanje: 30 s | 1 |
| | | | | 2. mešanje: 6 min | 2 |
| |  | sneg iz beljaka | 8 beljakov | 2 - 3 min | 4 |
| | | | | | |

*1: Uporabite grobo stran obračalne strgalne oz. rezalne plošče.

*2: Uporabite drobno stran obračalne strgalne oz. rezalne plošče.

*3: Največja količina za kvašeno testo znaša 1,5-kratnik navedenega recepta.

*4: Največja količina za testo za brizgano pecivo znaša 1,5- do 2-kratnik navedenega recepta.

| Obsah | Strana |
|---|---------------|
| Bezpečnostní pokyny | 42 |
| Účel použití | 42 |
| Technické údaje | 43 |
| Obsah dodávaného zboží | 43 |
| Popis přístroje | 43 |
| První spuštění | 43 |
| Pracovní polohy | 44 |
| Práce s hnětacími háky, šlehací a míchací metlou | 44 |
| Práce s průběhovým krouhačem | 45 |
| Práce s mixérem | 46 |
| Čištění a údržba | 47 |
| Odstranění závad | 47 |
| Likvidace | 47 |
| Záruka & servis | 48 |
| Dovozce | 48 |
| Doporučená množství | 49 |

Před prvním použitím si pozorně přečtete návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu.
Při předávání zařízení třetím osobám předejte i tento návod.

Kuchyňský stroj KH 701

Bezpečnostní pokyny

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Přístroj připojte a provozujte pouze v souladu s údaji na typovém štítku.
- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl mokrý nebo vlhký.
- Síťový kabel veďte tak, aby nedošlo k jeho skřípnutí nebo jakémukoliv jinému poškození. Síťový kabel nenechávejte viset dolů z pracovní plochy.
- Pokud dojde k poškození přístroje, síťového kabelu nebo zástrčky, požádejte o výměnu kvalifikovaného odborníka nebo autorizovaný servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Zástrčku vytahujte ze síťové zásuvky, pokud přístroj nepoužíváte nebo jej zamýšlíte čistit a v případě závady. Samotné vypnutí nestačí, neboť je-li zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje. Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!
- Přístroj nikdy nepoužívejte bez ingrediencí. Nebezpečí přehřátí!
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatky zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by neměly být ponechány bez dozoru, aby se zajistilo, že si nebudou s přístrojem hrát.



Výstraha: Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

⚠ Nebezpečí zranění!

- **Pozor:** Řezné nebo strouhací kotouče i nůž mixéru jsou velmi ostré!
- Pozor při nasazování, vyjímání a čištění řezných nebo strouhacích kotoučů a nože mixéru!
- **Pozor:** Během provozu přístroje přidávejte do míchací misky, průběhového krouhače nebo mixéru pouze ingredience, které mají být zpracovány.
- Do plnicího prostoru či mixéru nikdy nezasouvejte ruce ani nepatřičné předměty. V opačném případě hrozí nebezpečí zranění a poškození přístroje.
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, je-li hnací ústrojí přístroje vypnuto.
- Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.

Účel použití

Přístroj je určen ke zpracování potravin v množstvích odpovídajících domácímu použití a pouze k soukromým účelům, v uzavřených prostorech chráněných před deštěm.

Přístroj není určen k použití v živnostenské oblasti nebo ve venkovním prostředí. Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

Technické údaje

| | |
|----------------|---------------------|
| Síťové napětí: | 220 – 240 V / 50 Hz |
| Příkon: | 550 W |
| max. kapacita | |
| míchací misky: | ca 3,8 l |
| mixéru: | ca 1,5 l |

Obsah dodávaného zboží

Kuchyňský stroj KH 701
Míchací miska s víkem
Mixér s víkem a nálevkou
Průběhový krouhač s pěchovadlem
Řezný otočný kotouč (silný a slabý)
Strouhací otočný kotouč (hrubý a středně jemný)
Třecí kotouč (jemný)
Hnětací hák s odstraňovačem těsta
Šlehací metla
Míchací metla
Držák na příslušenství
Montážní materiál
Návod k použití

Popis přístroje

- 1 Hnětací hák s odstraňovačem těsta
- 2 Míchací metla
- 3 Šlehací metla
- 4 Mixér s víkem a nálevkou
- 5 Držák na příslušenství
- 6 Míchací miska s víkem
- 7 Průběhový krouhač
- 8 Třecí kotouč
- 9 Strouhací otočný kotouč
- 10 Hnací hřídelka průběhového krouhače
- 11 Řezný otočný kotouč
- 12 Víko s pěchovadlem pro průběhový krouhač
- 13 Uvolňovací tlačítko
- 14 Otočný spínač
- 15 Kyvné rameno
- 16 Hnací ústrojí
- 17 Drážky pro míchací misku
- 18 Prostor na kabel

První spuštění

- Před prvním spuštěním zkontrolujte, zda jste obdrželi kompletní zboží a zda na něm nejsou viditelná poškození.
- Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál.
- Před prvním použitím očistěte veškeré části přístroje, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Přístroj postavte na hladký a čistý povrch.
- Přístroj na povrch připevněte pomocí čtyř přísavek.
- Z prostoru na kabel 18 vytáhněte síťový kabel (obr. 6).
- Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky.

Pracovní polohy

Pozor: Přístroj používejte, pouze pokud je příslušenství nasazeno dle této tabulky a je v pracovní poloze. Přístroj nikdy nepoužívejte bez ingrediencí.

| Poloha | Příslušenství |
|--|---|
| 1  |  |
| 2  |  |
| 3  |  |
| 4  | Umístění míchací misky Nasazení hnětacích háků, šlehací a míchací metly |
| 5  | Přidávání velkých množství ingrediencí ke zpracování |

Práce s hnětacími háky, šlehací a míchací metlou

Upozornění: Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty.

Chcete-li přístroj připravit na práci s hnětacím hákem ①, šlehací ③ a míchací metlou ②, postupujte následovně:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko ⑮ a kyvné rameno ⑮ uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitolu „Pracovní polohy“) (obr. 1).
- Nasaďte míchací misku ⑥. Podstavec míchací misky ⑥ musí být umístěn v drážkách ⑰ na přístroji.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko ⑮ a kyvné rameno ⑮ uveďte do pracovní polohy 1 (viz kapitolu „Pracovní polohy“) (obr. 1).
- Otočný spínač ⑭ nastavte na P a držte jej, až zůstane hnací ústrojí ⑩ uchyceno v záchytné poloze (obr. 2). Pokud se hnací ústrojí nepohybuje, bylo záchytné polohy již dosaženo.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko ⑮ a kyvné rameno ⑮ uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitolu „Pracovní polohy“) (obr. 1).
- V závislosti na druhu práce nasaďte hnětací hák ①, šlehací ③ nebo míchací metlu ②, a to tak, aby byly zachyceny v hnacím ústrojí ⑩.

Upozornění: Hnětací hák ① je vybaven odstraňovačem těsta. Odstraňovačem těsta otáčejte tak dlouho, až se hnětací hák ① uchytí v záchytné poloze (obr. 3).

- Ingredience, které mají být zpracovány, nalijte/vsypejte do míchací misky ⑥.

Upozornění: Dbejte na to, že během hnětení nebo míchání těsto v míchací misce nabývá na objemu nebo je v důsledku pohybu mírně vytlačováno nahoru. Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.

- Stiskněte uvolňovací tlačítko ⑮ a kyvné rameno ⑮ uveďte do pracovní polohy 1 (viz kapitolu „Pracovní polohy“) (obr. 1).
- Nasaďte víko na míchací misku ⑥.
- Otočný spínač ⑭ uveďte do požadované polohy.

Nebezpečí zranění rotujícími součástmi!

Během provozu nikdy nezasouvejte ruce do míchací misky **6**.

Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, je-li hnací ústrojí přístroje **16** vypnuto! Po vypnutí má hnací ústrojí **16** ještě krátkou doběhovou fázi. Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty. V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

Doplňování ingrediencí

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače **14**.
- Otočný spínač **14** nastavte na P a držte jej, dokud se hnací ústrojí **16** nezastaví (obr. 2).
- Sejměte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko **13** a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 5 (viz kapitolu „Pracovní polohy“).
- Doplňte ingredience nebo je nasype/nalijte dovnitř plnicím otvorem ve víku.

Po práci

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače **14**.
- Otočný spínač **14** nastavte na P a držte jej, dokud se hnací ústrojí **16** nezastaví (obr. 2).
- Sejměte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko **13** a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitolu „Pracovní polohy“).
- Vyměňte příslušenství z hnacího ústrojí **16**.
- Vyměňte míchací misku **6**.
- Vyčistěte všechny díly (viz kapitolu „Čištění a údržba“).

Práce s průběhovým krouhačem

- i Upozornění:** Ujistěte se, že na kyvném ramenu **15** není umístěn hnětací hák **1** a šlehací **3** ani míchací metla **2**.

Přípravu přístroje na práci s průběhovým krouhačem **7** proveďte následovně:



- Stiskněte uvolňovací tlačítko **13** a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitolu „Pracovní polohy“) (obr. 1).
- Nasadte míchací misku **6**. Podstavec míchací misky **6** musí být umístěn v drážkách **17** na přístroji.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko **13** a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 1 (viz kapitolu „Pracovní polohy“).
- Odstraňte ochranný kryt na hnacím ústrojí pro průběhový krouhač **7** (obr. 4).
- Průběhový krouhač **7** s hnací hřídelkou **10** zasuněte do otvoru hnacího ústrojí (označení na průběhovém krouhači **7** na označení na kyvném rameni **15**) a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček až do konečné polohy (obr. 5).
- Odstraňte víko s pěchovadlem **12**.
- V závislosti na typu práce nasadte řezný **11**, strouhací **9** nebo třecí kotouč **8** na hnací hřídelku **10** průběhového krouhače (obr. 5).
- Víko s pěchovadlem **12** nasadte na průběhový krouhač **7** a zajištěte jej (obr. 5).
- Otočný spínač **14** uveďte do požadované polohy.

- i Upozornění:** Do průběhového krouhače **7** nevtačujte příliš mnoho ingrediencí. Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.




- Ingredience přidávejte plnicím prostorem pomocí pěchovadla **12**.

Nebezpečí zranění rotujícími součástmi!

Do plnicího prostoru nikdy nezasouvejte ruce ani nepatřičné předměty. V opačném případě hrozí nebezpečí zranění a poškození přístroje. Ingredience doplňujte pouze pomocí pýchovadla.


Přislušenství vyměňujte pouze tehdy, je-li hnací ústrojí přístroje  vypnuto! Po vypnutí má hnací ústrojí  ještě krátkou dobřhovou fázi. Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty. V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.


Po práci




- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače .
- Průběhový krouhač  otáčejte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Průběhový krouhač  vymontujte a jeho díly očistěte (viz kapitolu „Čištění a údržba“).

Práce s mixérem


Nebezpečí opaření!


Horké tekutiny nechte vychladnout na přijatelnou teplotu (ca 30 – 40 °C), teprve pak je vlijte do mixéru .

Přípravu přístroje na práci s mixérem  proveďte následovně:





- Stiskněte uvolňovací tlačítko  a kyvné rameno  uveďte do pracovní polohy 3 (viz kapitolu „Pracovní polohy“).
- Sejměte ochranné víko na hnací ústrojí mixéru (obr. 7).
- Nasadte mixér  (označení na podstavci na označení na základním přístroji) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček až do konečné polohy (obr. 8).

- Doplněte ingredience.
Maximální množství: 1 litr;
pěnivě tekutiny maximálně 0,5 litru;
optimální množství zpracovávané pevné ingredience: 50 – 100 g.

 **Upozornění:** Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.



- Nasadte víko s nálevkou a pevně je přitiskněte (obr. 9).
- Otočný spínač  uveďte do požadované polohy.

Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím hnacím ústrojím!

Nikdy nevkládejte ruce do nasazeného mixéru ! Mixér  sundávejte/nasazujte, pouze je-li hnací ústrojí  vypnuto! Mixér  používejte pouze s nasazeným víkem.

V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

Doplňování ingrediencí

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače .
- Stiskněte tlačítko na rukojeti mixéru , sejměte víko a doplňte ingredience



nebo



- vyjměte nálevku a pevné ingredience postupně doplňujte plnicím otvorem (obr. 10)

nebo

- tekuté ingredience doplňujte nálevkou (obr. 11).

Po práci

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače .
- Mixérem  otáčejte ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.

 **Upozornění:** Mixér  vyčistěte nejlépe ihned po jeho používání (viz kapitolu „Čištění a údržba“).

Čištění a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Výstraha: Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin.

Pozor!

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Vytáhněte zástrčku ze sítě.

Přístroj očistěte vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte trochu čisticího prostředku.

Přístroj poté zcela osušte.

Očistěte míchací misku, průběhový krouhač i příslušenství

Veškeré příslušenství (s výjimkou mixéru ❶) je vhodné do myček na nádobí.

Umělohmotné součásti do myčky nekládejte napevno, jelikož hrozí nebezpečí jejich zdeformování.

Čištění mixéru

⚠ Nebezpečí zranění ostrými noži!

Nož mixéru se nikdy nedotýkejte holými rukama.

Pozor!

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Pro čištění vlijte do nasazeného mixéru ❶ vodu s trochou čisticího prostředku.

Mixér ❶ na několik sekund zapněte. Vodu vylijte a mixér ❶ vymyjte čistou vodou. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.

Odstranění závad

Pokud se přístroj najednou zastaví:

Přístroj je přehřátý a je aktivováno automatické bezpečnostní vypínání.

- Otočný spínač ❹ nastavte do polohy 0.
- Zástrčku vytáhněte ze sítě.
- Přístroj nechte 15 minut vychladnout.
- Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
- Vyčkejte dalších 15 minut a znovu jej zapněte.

Nedá-li se přístroj zapnout:

- Zkontrolujte, jestli je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda jsou ochranné kryty hnacího ústrojí pro mixér ❶ a průběhový krouhač ❷, míchací miska ❸ a víko správně nasazeny a uchyceny.
- Zkontrolujte, zda se kyvné rameno ❺ nalézá v pracovní poloze, která je právě potřebná (viz kapitolu „Pracovní polohy“).

Pokud by popsaná opatření nepomohla, je přístroj rozbítý. Přístroj nechte opravit kvalifikovaným servisem nebo zákaznickou službou.

Likvidace



Přístroj v žádném případě neodhazujte do obvyklého domovního odpadu.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.



Veškeré obalové materiály nechte zlikvidovat v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka & servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak Vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

** Ing. Martin Šimák zprostředkovatel servisu
výrobků Kompernass**

Malešické nám.1



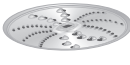






108 00 Praha 10

Hotline: 800 400 235

Fax: 274 773 499

e-mail: support.cz@kompernass.com

Doporučená množství

| Nástavec | Příslušenství | Potraviny | Množství | Čas | Stupeň |
|--|---|---------------------------------------|---|------------------------|---------|
|  | - | šťáva | 400 g ingrediencí + 600 ml vody | 30 s | 3, 4 |
| | - | ořechy mandle | 100 g | 10 s | 3, 4 |
| | - | ledové kostky | 110 g | 10 s | 3, 4 |
| | - | tekutiny | 1000 ml | 10 s | 3, 4 |
|  |  | karotka, brambory, salátová okurka | 500 g *1 | 25 s | 2, 3, 4 |
| | | karotka, brambory, salátová okurka | 500 g *2 | 50 s | 2, 3, 4 |
| |  | karotka, brambory, salátová okurka | 500 g | 25 s | 2, 3, 4 |
| |  | karotka, brambory, salátová okurka | 500 g *1 | 25 s | 2, 3, 4 |
| | | karotka, brambory, salátová okurka | 500 g *2 | 40 s | 2, 3, 4 |
|  |  | kvasnicové těsto | 500 g mouky, 1 vejce, 80 g oleje (pokojová teplota), 80 g cukru, 200–250 ml teplého mléka, 25 g čerstvých kvasnic nebo 1 balíček suchého droždí, 1 špetka soli *3 | 1. míchání: 2 min. | 1 |
| | | | | 2. míchání: 10 min. | 2 |
| |  | těsto na stříkané pečivo | 125 g másla (pokojová teplota), 100–125 g cukru, 1 vejce, 1 špetka soli, 250 g mouky *4 | 1. míchání: 30 s | 1 |
| | | | | 2. míchání: 6 min. | 2 |
| |  | sníh z bílků | 8 bílků | 2–3 min. | 4 |

*1: Používejte hrubou stranu struhadla, resp. řezný otočný kotouč.

*2: Používejte jemnou stranu struhadla, resp. řezný otočný kotouč.

*3: Maximální množství pro kvasnicové těsto je 1,5násobek udávaného receptu.

*4: Maximální množství pro těsto na stříkané pečivo je 1,5 až 2násobek udávaného receptu.

| Obsah | Strana |
|--|---------------|
| Bezpečnostné pokyny | 52 |
| Používanie primerané účelu | 52 |
| Technické údaje | 53 |
| Obsah dodávky | 53 |
| Opis prístroja | 53 |
| Prvé uvedenie do prevádzky | 53 |
| Prevádzkové polohy | 54 |
| Práca s hnetacími hákmi, šľahacími a miešacími metličkami | 54 |
| Práca s krájačom | 55 |
| Práca s mixérom | 56 |
| Čistenie a údržba | 57 |
| Odstraňovanie chýb | 57 |
| Likvidácia | 57 |
| Záruka a servis | 58 |
| Dovozca | 58 |
| Odporúčané množstvá náplne | 59 |

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte ho pre prípadné ďalšie použitie.
Pri odovzdaní prístroja tretej osobe odovzdajte prístroj spolu s návodom.

Kuchynský stroj KH 701

Bezpečnostné pokyny

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Prístroj pripojte a používajte len podľa údajov na typovom štítku.
- Dbajte na to, aby prírodný kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- Sieťový kábel ved'te tak, aby sa nikde nemohol zachytiť alebo inak poškodiť. Nenechajte ho visieť z pracovnej plochy.
- Ak sa sieťový kábel alebo sieťová zástrčka poškodia, nechajte ich pred opätovným používaním vymeniť v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlí ohrozeniu.
- Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky, keď prístroj nepoužívate, pred jeho čistením a v prípade akejkoľvek poruchy. Samotné vypnutie nie je postačujúce, pretože pokiaľ je zástrčka v zásuvke, v zariadení je stále ešte napätie. Tým sa vyhnete prípadnému neúmyselnému zapnutiu prístroja. Po výpadku prúdu sa prístroj zase rozbehne!
- Nikdy nepoužívajte prístroj naprázdno, bez materiálov. Nebezpečenstvo prehriatia!
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.



Upozornenie: Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nebezpečenstvo poranenia!

- **Opatrne:** Krájacie a strúhacie kotúče, ako aj nôž mixéra, sú veľmi ostré!
- Opatrne postupujte pri nasadzovaní a vyberaní, ako aj pri čistení krájacích a strúhacích kotúčov a noža mixéra!
- **Pozor:** Keď prístroj beží, vkladajte do nádoby na šľahanie, krájача alebo mixéra výlučne spracovávané suroviny.
- Nikdy nevkładajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej šachty ani do mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniam prístroja.
- Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon prístroja celkom zastavený.
- Po vypnutí prístroj ešte istý čas beží!
- Nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.

Používanie primerané účelu

Tento prístroj je určený na spracovanie potravín v množstvách bežne používaných v domácnosti a výlučne na domáce použitie v uzatvorených priestoroch, chránených pred dažďom.

Prístroj nie je určený na podnikateľské účely ani na priemyselné použitie, a taktiež nie na používanie vo vonkajšom prostredí. Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Technické údaje

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Sieťové napätie: | 220 – 240 V / 50 Hz |
| Príkon: | 550 W |
| max. kapacita nádoby na šľahanie: | asi 3,8 l |
| Mixér: | asi 1,5 l |

Obsah dodávky

Kuchynský stroj KH 701
Nádoba na šľahanie s krytom
Mixér s krytom a lievikom
Krájač s natláčadlom
Výmenný kotúč na krájanie (hrubé a tenké)
Výmenný kotúč na strúhanie (hrubo a stredne jemne)
Strúhací kotúč (jemne)
Hnetacie háky s oddeľovačom cesta
Šľahacie metličky
Miešacie metličky
Držiak príslušenstva
Montážny materiál
Návod na používanie

Opis prístroja








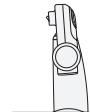
- ❶ Hnetacie háky s oddeľovačom cesta
- ❷ Miešacie metličky
- ❸ Šľahacie metličky
- ❹ Mixér s krytom a lievikom
- ❺ Držiak príslušenstva
- ❻ Nádoba na šľahanie s krytom
- ❼ Krájač
- ❽ Strúhací kotúč
- ❾ Výmenný strúhací kotúč
- ❿ Hnací hriadeľ krájača
- ⓫ Výmenný krájací kotúč
- ⓬ Kryt s natláčadlom pre krájač
- ⓭ Uvoľňovacie tlačidlo
- ⓮ Otočný prepínač
- ⓯ Výklopné rameno
- ⓰ Pohonná jednotka
- ⓱ Vyhĺbeniny pre nádobu na šľahanie
- ⓲ Odkladací priestor pre sieťovú šnúru

Prvé uvedenie do prevádzky

- Pred prvým uvedením do prevádzky skontrolujte obsah dodávky z hľadiska jej úplnosti a prípadného viditeľného poškodenia.
- Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály.
- Pred prvým použitím vyčistíte všetky časti prístroja tak, ako je opísané v odseku „Čistenie a údržba“.
- Postavte prístroj na rovný a čistý podklad.
- Upevnite prístroj k podložke štyrmi prísavkami.
- Vytiahnite sieťovú šnúru z odkladacieho priestoru ❶ (obrázok 6).
- Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

Prevádzkové polohy

Pozor: Prístroj používajte len vtedy, keď je príslušenstvo namontované podľa tejto tabuľky a je v prevádzkovej polohe. Nikdy nepoužívajte bez surovín.

| Poloha | | Príslušenstvo |
|--------|---|---|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  | Umiestnenie nádoby na šľahanie Nasadenie hnetacích hákov, šľahacích a miešacích metličiek |
| 5 |  | Pridanie väčšieho množstva spracovávaných potravín |

Práca s hnetacími hákmi, šľahacími a miešacími metličkami

Upozornenie: Prístroj sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužitý otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi.

Ak chcete prístroj vybaviť pre prácu s hnetacími hákmi ①, šľahacími ③ alebo miešacími metličkami ②, postupujte takto:

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⑬ a dajte výklopné rameno ⑮ do prevádzkovej polohy 4 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“) (obrázok 1).
- Nasajte nádobu na šľahanie ⑥. Podstavec nádoby na šľahanie ⑥ musí zapadnúť do vyhlbenín ⑰ v prístroji.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⑬ a dajte výklopné rameno ⑮ do prevádzkovej polohy 1 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“) (obrázok 1).
- Dajte otočný prepínač ⑭ na P a podržte, kým pohonná jednotka ⑩ nezostane stáť v parkovacej polohe (obrázok 2). Ak sa pohon nehýbe, je už parkovacia poloha dosiahnutá.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⑬ a dajte výklopné rameno ⑮ do prevádzkovej polohy 4 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“) (obrázok 1).
- Podľa vykonávanej práce nasajte hnetacie háky ①, šľahacie ③ alebo miešacie metličky ② až zaklapnú do pohonnej jednotky ⑩.

Upozornenie: Hnetací hák ① je vybavený oddeľovačom cesta. Otáčajte oddeľovačom cesta dovedy, až môže hnetací hák ① zaklapnúť (obrázok 3).

- Naplnite spracovávané potraviny do nádoby na šľahanie ⑥.

Upozornenie: Majte na pamäti, že v priebehu miesenia alebo miešania sa objem cesta v nádobe na šľahanie zväčšuje, alebo sa vplyvom pohybu vytlača trochu nahor. Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⑬ a dajte výklopné rameno ⑮ do prevádzkovej polohy 1 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“) (obrázok 1).
- Nasajte kryt na nádobu na šľahanie ⑥.
- Otočný prepínač ⑭ prepnite do požadovanej polohy.

Nebezpečenstvo poranenia od otáčajúcich sa dielov!

Počas chodu prístroja nesiahajte do nádoby na šľahanie **6**.

Prísľušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon prístroja celkom zastavený. Po vypnutí prístroja ešte nejaký čas beží pohonná jednotka **16**. Prístroj sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužívané otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi. V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

Plnenie surovinami

- Vypnite prístroj otočným prepínačom **14**.
- Dajte otočný prepínač **14** na P a podržte, kým pohonná jednotka **16** nezostane stáť v parkovacej polohe (obrázok 2).
- Snímte kryt.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 5 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“).
- Naplňte surovinami alebo vkladajte suroviny cez plniaci otvor v kryte.

Po práci

- Vypnite prístroj otočným prepínačom **14**.
- Dajte otočný prepínač **14** na P a podržte, kým pohonná jednotka **16** nezostane stáť v parkovacej polohe (obrázok 2).
- Snímte kryt.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 4 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“).
- Vyberte príslušenstvo z pohonnej jednotky **16**.
- Vyberte nádobu na šľahanie **6**.
- Vyčistite všetky diely (pozri kapitola „Čistenie a údržba“).

Práca s krájačom

- i Upozornenie:** Overte si, či nie sú na výklopnom ramene **15** ani hnetacie háky **1**, ani šľahacie **3** alebo miešacie metličky **2**.

Ak chcete prístroj pripraviť na prácu s krájačom **7**, postupujte takto:

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 4 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“) (obrázok 1).
- Nasadte nádobu na šľahanie **6**. Podstavec nádoby na šľahanie **6** musí zapadnúť do vyhlbenín **17** v prístroji.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 1 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“).
- Odstráňte ochranný kryt pohonnej jednotky pre krájač **7** (obrázok 4).
- Zasuňte krájač **7** hnacím hriadeľom **10** do otvoru v pohonnej jednotke (značka na krájači **7** na značku na výklopnom ramene **15**) a otáčajte v smere hodinových ručičiek až na doraz (obrázok 5).
- Vyberte kryt s natláčadlom **12**.
- Podľa vykonávanej práce nasadte krájací kotúč **11**, strúhací kotúč **9** alebo strúhací kotúč **8** na hnací hriadeľ **10** krájača (obrázok 5).
- Nasadte kryt s natláčadlom **12** na krájač **7** a zaistite (obrázok 5).
- Otočný prepínač **14** prepnite do požadovanej polohy.

- i Upozornenie:** Nevtláčajte príliš veľa surovín do krájača **7**. Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

- Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru pomocou natláčadla **12**.

Nebezpečenstvo poranenia od otáčajúcich sa dielov!

Nikdy nekladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej šachty, aby ste predišli úrazom a poškodeniam prístroja. Suroviny vkladajte len pomocou natláčadla.

Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon prístroja celkom zastavený. Po vypnutí prístroja ešte nejaký čas beží pohonná jednotka 16. Prístroj sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužívané otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi. V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

Po práci

- Vypnite prístroj otočným prepínačom 14.
- Otočte krájač 7 proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
- Demontujte krájač 7 a vyčistite všetky diely (pozri kapitola „Čistenie a údržba“).

Práca s mixérom


Nebezpečenstvo obarenia!

Horúce tekutiny nechajte vychladnúť na teplotu tela (asi 30–40 °C), než ich dáte spracovať do mixéra 4.

Ak chcete prístroj pripraviť na prácu s mixérom 4, postupujte takto:

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo 15 a dajte výklopné rameno 16 do prevádzkovej polohy 3 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“).
- Odstráňte kryt pohonu mixéra (obrázok 7).
- Nasadte mixér 4 (značka na podstavci na značku na hlavnom prístroji) a otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až na doraz (obrázok 8).

- Naplňte suroviny.
Maximálne množstvo: 1 liter;
peniace tekutiny maximálne 0,5 litra;
optimálne množstvo spracovávaných tuhých potravín: 50–100 g.

 **Upozornenie:** Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

- Nasadte kryt s lievikom a pevne zatlačte (obrázok 9).
- Otočný prepínač 14 prepnite do požadovanej polohy.

Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi a otáčajúcim sa pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra 4!

Mixér 4 nasadzujte a vyberajte len vtedy, keď je pohonná jednotka 16 bez pohybu! Mixér 4 používajte len s nasadeným krytom.

V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

Plnenie surovinami

- Vypnite prístroj otočným prepínačom 14.
- Stlačte tlačidlo na rukoväti mixéra 4, dajte dolu kryt a naplňte suroviny alebo
- Vyberte lievik a pevné suroviny vkladajte postupne kus po kuse cez plniaci otvor (obrázok 10) alebo
- Tekuté suroviny lejte cez lievik (obrázok 11).

Po práci

- Vypnite prístroj otočným prepínačom 14.
- Otočte mixér 4 v smere hodinových ručičiek a vyberte ho.

- ⓘ Upozornenie:** Mixér ❹ je najlepšie vyčistiť ihneď po použití (pozri kapitola „Čistenie a údržba“).

Čistenie a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



Upozornenie: Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne drhúce čistiace prostriedky. Vytiahnite sieťovú zástrčku.

Utrite prístroj vlhkou handrou. V prípade potreby použite trochu prostriedku na umývanie. Potom nechajte prístroj úplne vyschnúť.

Čistenie nádoby na šľahanie, krájača a jednotlivých dielov príslušenstva

Všetky diely príslušenstva (okrem mixéra ❹) sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Umelohmotné diely nezachytávajú v umývačke riadu, pretože by mohlo dôjsť k ich deformácii.

Čistenie mixéra



Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

Nechytajte nože mixéra holými rukami.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne drhúce čistiace prostriedky. Na čistenie dajte vodu s trochu čistiaceho prostriedku do nasadeného mixéra ❹. Na niekoľko sekúnd zapnite mixér ❹. Vylejte vodu s čistiacim prostriedkom a mixér ❹ vypláchnite čistou vodou. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.

Odstraňovanie chýb

Keď sa prístroj náhle zastaví:

Prístroj je prehriaty a aktivovalo sa automatické ochranné odpojenie.

- Nastavte otočný prepínač ❹ do polohy 0.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nechajte prístroj 15 minút chladnúť.
- Ak prístroj po 15 minútach nie je úplne vychladnutý, nedá sa spustiť.
- Vyčkajte ďalších 15 minút a znova ho zapnite.

Keď sa prístroj nedá zapnúť:

- Skontrolujte, či je sieťová zástrčka v elektrickej zásuvke.
- Preskúšajte, či sú správne nasadené a zaistené kryty pohonnej jednotky pre mixér ❹ a krájač ❺, nádoba na šľahanie ❻ a kryt.
- Preskúšajte, či je výklopné rameno ❻ v patričnej požadovanej prevádzkovej polohe (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“).

Ak tu uvedené opatrenia nepomôžu odstrániť problém, je prístroj pokazený. Dajte ho opraviť v odbornej opravovni alebo v zákazníckom servise.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu.

Zlikvidujte ho v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dodržiť pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenie na likvidáciu odpadu.



Všetky obalové materiály nechajte takisto ekologicky zlikvidovať.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru. Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

ELBYT

Masarykova 16/B

080 01 Prešov










Slovakia

Tel. +421 (0) 51 7721414

Fax. +421 (0) 51 7721414

e-mail: support.sk@kompernass.com

Odporúčané množstvá náplne

| Nástavec | Príslušenstvo | Potravina | Množstvo | Čas | Stupeň |
|--|---|------------------------------------|---|-------------------------|---------|
|  | - | šťava | 400 g surovín + 600 ml vody | 30 s | 3, 4 |
| | - | orechy mandle | 100 g | 10 s | 3, 4 |
| | - | ľadové kocky | 110 g | 10 s | 3, 4 |
| | - | tekutiny | 1000 ml | 10 s | 3, 4 |
|  |  | mrkva, zemiaky, šalátová uhorka | 500 g *1 | 25 s | 2, 3, 4 |
| | | mrkva, zemiaky, šalátová uhorka | 500 g *2 | 50 s | 2, 3, 4 |
| |  | mrkva, zemiaky, šalátová uhorka | 500 g | 25 s | 2, 3, 4 |
| |  | mrkva, zemiaky, šalátová uhorka | 500 g *1 | 25 s | 2, 3, 4 |
| | | mrkva, zemiaky, šalátová uhorka | 500 g *2 | 40 s | 2, 3, 4 |
|  |  | kysnuté cesto | 500 g múky, 1 vajce, 80 g oleja (izbová teplota), 80 g cukru, 200–250 ml vlažného mlieka, 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček sušeného droždia, štipka soli *3 | 1. miešanie: 2 min. | 1 |
| | | | | 2. miešanie: 10 min. | 2 |
| |  | cesto na lisované koláčiky | 125 g masla (izbová teplota), 100–125 g cukru, 1 vajce, štipka soli, 250 g múky *4 | 1. miešanie: 30 s | 1 |
| | | | | 2. miešanie: 6 min. | 2 |
| |  | snehová pena | 8 bielkov | 2–3 min. | 4 |

*1: Použite hrubú stranu výmenného strúhacieho alebo krájacieho kotúča.

*2: Použite jemnú stranu výmenného strúhacieho alebo krájacieho kotúča.

*3: Maximálne množstvo pre kysnuté cesto je 1,5-násobok množstva uvádzaného v recepte.

*4: Maximálne množstvo pre cesto na lisované koláčiky je 1,5–2-násobok množstva uvádzaného v recepte.

| Sadržaj | Strana |
|--|---------------|
| Sigurnosne napomene | 62 |
| Uporaba u skladu sa namjenom | 62 |
| Tehnički podaci | 63 |
| Obim isporuke | 63 |
| Opis uređaja | 63 |
| Prvo puštanje u pogon | 63 |
| Pogonske pozicije | 64 |
| Rad sa kukom za gnječenje i nastavcima za tučenje i miješanje | 64 |
| Rad sa protočnim usitnjivačem | 65 |
| Rad sa mikserom | 66 |
| Čišćenje i održavanje | 67 |
| Otklanjanje grešaka | 67 |
| Zbrinjavanje | 67 |
| Jamstvo & servis | 68 |
| Uvoznik | 68 |
| Preporučene količine punjenja | 69 |

Upute za posluživanje prije prve upotrebe pažljivo pročitajte i sačuvajte ih za kasnije korištenje. Ukoliko uređaj dajete trećim osobama, priložite i ove upute.

Kuhinjski stroj KH 701

Sigurnosne napomene

Opasnost od strujnog udara!

- Uređaj priključite i pustite u rad isključivo u skladu sa navodima na tipskoj ploči.
- Obratite pažnju na to, da mrežni kabel u radu nikada ne bude mokar ili vlažan.
- Mrežni kabel vodite tako, da ne može biti ugnječen ili oštećen na drugi način. Mrežni kabel ne pustite da visi sa radne površine.
- Ukoliko su mrežni kabel ili mrežni utikač oštećeni, isti moraju biti zamijenjeni od strane kvalificiranog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako bi bile izbjegnute opasnosti.
- Mrežni utikač izvucite iz utičnice, kada ne koristite uređaj, prije čišćenja uređaja i u slučaju smetnji. Samo isključivanje uređaja nije dovoljno, jer je još uvijek prisutan mrežni napon u uređaju, dok se mrežni utikač nalazi u utičnici. Nehotično uključivanje uređaja na taj način će biti izbjegnuto. Nakon prekida električne energije uređaj će ponovo krenuti!
- Uređaj nikada ne pogonite bez sastojaka. Opasnost od pregrijavanja!
- Ovaj uređaj nije namijenjen, da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.



Upozorenje: Uređaj nikada ne uronite u vodu ili u druge tekućine. Opasnost od strujnog udara!

Opasnost od ozljeđivanja!

- **Oprez:** Ploče za rezanje i usitnjavanje, kao i nož za miksanje vrlo su oštri!
- Oprez prilikom umetanja i vađenja, kao i prilikom čišćenja ploča za rezanje i usitnjavanje, kao i noža za miksanje!
- **Oprez:** Dok je uređaj u pogonu, u zdjelu za miješanje, protočni usitnjivač i mikser umetnite isključivo sastojke, koji trebaju biti prerađeni.
- Nikada ne stavljajte ruke ili strane predmete u otvor za umetanje ili u mikser, kako biste izbjegli ozljede ili oštećenja uređaja.
- Opremu mijenjajte isključivo onda, kada je pogon uređaja u mirovanju.
- Uređaj će nakon isključivanja još kratko vrijeme biti u pokretu!
- Uređaj nikada ne ostavite da radi bez nadzora.

Uporaba u skladu sa namjenom

Uređaj je predviđen za prerađivanje namirnica u količinama uobičajenim za potrebe domaćinstva, te isključivo za privatnu uporabu u zatvorenim prostorijama zaštićenim od kiše.

Uređaj nije predviđen za uporabu u komercijalnim ili industrijskim okruženjima ili za primjenu na otvorenom. Uređaj smije biti korišten samo sa originalnom opremom.

Tehnički podaci

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Mrežni napon: | 220 – 240 V / 50 Hz |
| Snaga uređaja: | 550 W |
| maks. kapacitet punjenja | |
| zdjele za miješanje: | ca. 3,8 l |
| Mikser: | ca. 1,5 l |

Obim isporuke

Kuhinjski stroj KH 701

Zdjela za miješanje sa poklopcem

Mikser sa poklopcem i lijevkom

Protočni usitnjivač sa čepom

Okretna ploča za rezanje (debelo i tanko)

Okretna ploča za usitnjavanje (grubo i srednje fino)

Ploča za ribanje (fino)

Kuka za gnječenje sa odstranjivačem tijesta

Nastavak za tučenje

Nastavak za miješanje

Držač opreme

Materijal za montažu

Upute za uporabu

Opis uređaja



- 1 Kuka za gnječenje sa odstranjivačem tijesta
- 2 Nastavak za miješanje
- 3 Nastavak za tučenje
- 4 Mikser sa poklopcem i lijevkom
- 5 Držač opreme
- 6 Zdjela za miješanje sa poklopcem
- 7 Protočni usitnjivač
- 8 Ploča za ribanje
- 9 Okretna ploča za usitnjavanje
- 10 Pogonska osovina protočnog usitnjivača
- 11 Okretna ploča za rezanje
- 12 Poklopac sa čepom za protočni usitnjivač
- 13 Tipka za deblokadu
- 14 Okretni prekidač
- 15 Pokretni krak
- 16 Pogon
- 17 Ispusti za zdjelu za miješanje
- 18 Pretinac za kabel

Prvo puštanje u pogon

- Prije prvog puštanja u pogon ispitajte obim isporuke na cjelovitost i eventualno vidljiva oštećenja.
- Sve materijale ambalaže odstranite od uređaja.
- Prije prve uporabe očistite sve dijelove uređaja na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
- Uređaj postavite na glatku i čistu podlogu.
- Uređaj na podlozi pričvrstite pomoću četiri vakuumska držača.
- Mrežni kabel izvucite iz pretinca 18 za kabel (slika 6).
- Mrežni utikač utaknite u utičnicu.

Pogonske pozicije

Pažnja: Sa uređajem radite samo onda, kada je oprema postavljena u skladu sa ovom tablicom i u pogonskoj poziciji. Nikada ne radite bez sastojaka.

| Pozicija | Oprema |
|----------|---|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 | Postavljanje zdjele za miješanje Umetanje kuke za gnječenje, nastavka za tučenje i nastavka za miješanje |
| 5 | Dodavanje velikih količina za prerađivanje |

Rad sa kukom za gnječenje i nastavcima za tučenje i miješanje

i Napomena: Uređaj smije biti korišten samo onda, kada su neupotrebljeni pogonski otvori osigurani sa odgovarajućim zaštitnim poklopcima.

Da biste uređaj pripremili za pogon sa kukom za gnječenje **1**, nastavkom za tučenje **3** i nastavkom za miješanje **2**, molimo postupite na slijedeći način:

- Tipku za deblokadu **13** pritisnite i pokretni krak **15** stavite u pogonsku poziciju 4 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“) (slika 1).
- Zdjelu za miješanje **6** umetnite. Postolje zdjele za miješanje **6** mora biti postavljeno u ispuste **17** na uređaju.
- Tipku za deblokadu **13** pritisnite i pokretni krak **15** dovedite u pogonsku poziciju 1 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“) (slika 1).
- Okretni prekidač **14** stavite u položaj P i držite, dok pogon **16** ne stane u parkirnoj poziciji (slika 2). Ukoliko se pogon ne pokreće, parkirna pozicija je već dostignuta.
- Tipku za deblokadu **13** pritisnite i pokretni krak **15** stavite u pogonsku poziciju 4 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“) (slika 1).
- Ovisno o zadatku kuku za gnječenje **1**, nastavak za tučenje **3** ili nastavak za miješanje **2** umetnite u pogon **16** tako da ulegne.

i Napomena: Kuka za gnječenje **1** je opremljena sa odstranjivačem tijesta. Odstranjivač tijesta okrećite, sve dok kuka za gnječenje **1** ne može ući u ležište (slika 3).

- Sastojke za prerađivanje umetnite u zdjelu za miješanje **6**.

i Napomena: Obratite pažnju na to, da se za vrijeme postupka gnječenja odnosno miješanja masa tijesta u zdjeli za miješanje povećava ili da će ova masa uslijed pokretanja biti pritisnuta prema gore. Obratite pažnju na tabelu u poglavlju „Preporučene količine punjenja“.

- Tipku za deblokadu **13** pritisnite i pokretni krak **15** dovedite u pogonsku poziciju 1 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“) (slika 1).

- Poklopac postavite na zdjelu za miješanje ⑥.
- Okretni prekidač ⑭ postavite na željeni stupanj.

⚠ Opasnost od ozljede uslijed rotirajućih dijelova!

Za vrijeme rada uređaja nikada ne hvatajte rukom u zdjelu za miješanje ⑥.

Opremu mijenjajte samo onda, kada je pogon ⑩ u mirovanju! Nakon isključivanja pogon ⑩ će još kratko vrijeme biti u pokretu. Uređaj smije biti korišten samo onda, kada su neupotrebljeni pogonski otvori osigurani sa odgovarajućim zaštitnim poklopcima. U slučaju pogreške isključite uređaj i izvucite mrežni utikač, kako biste izbjegli nehotično uključivanje uređaja.

Umetanje sastojaka

- Uređaj pomoću okretnog prekidača ⑭ isključite.
- Okretni prekidač ⑭ stavite u poziciju P i držite ga, sve dok se pogon ⑩ ne zaustavi (slika 2).
- Skidanje poklopca.
- Tipku za deblokadu ⑬ pritisnite i pokretni krak ⑮ dovedite u pogonsku poziciju 5 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“).
- Umetnite sastojke ili sastojke kroz otvor u poklopac napunite.

Nakon rada

- Uređaj pomoću okretnog prekidača ⑭ isključite.
- Okretni prekidač ⑭ stavite u poziciju P i držite ga, sve dok se pogon ⑩ ne zaustavi (slika 2).
- Skidanje poklopca.
- Tipku za deblokadu ⑬ pritisnite i pokretni krak ⑮ dovedite u pogonsku poziciju 4 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“).
- Opremu izvadite iz pogona ⑩.
- Zdjelu za miješanje ⑥ izvadite.
- Sve dijelove očistite (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

Rad sa protočnim usitnjivačem

- ⓘ Napomena:** Osigurajte, da se na pokretnom kraku ⑮ ne nalaze kuka za gnječenje ①, nastavak za tučenje ③ ili nastavak za miješanje ②.

U cilju pripreme uređaja za rad sa protočnim usitnjivačem ⑦ molimo postupite na slijedeći način:

- Tipku za deblokadu ⑬ pritisnite i pokretni krak ⑮ stavite u pogonsku poziciju 4 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“) (slika 1).
- Zdjelu za miješanje ⑥ umetnite. Postolje zdjele za miješanje ⑥ mora biti postavljeno u ispuste ⑰ na uređaju.
- Tipku za deblokadu ⑬ pritisnite i pokretni krak ⑮ dovedite u pogonsku poziciju 1 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“).
- Zaštitni poklopac pogona protočnog usitnjivača ⑦ uklonite (slika 4).
- Protočni usitnjivač ⑦ sa pogonskom osovinom ⑩ umetnite u pogonski otvor (oznaka na protočnom usitnjivaču ⑦ na oznaku na pokretnom kraku ⑮) i u smjeru kazaljke na satu okrenite do kraja (slika 5).
- Poklopac sa čepom ⑫ uklonite.
- Ovisno o zadatku ploču za rezanje, ⑪, ploču za rendanje ⑨ ili ploču za usitnjavanje ⑧ postavite na pogonsku osovinu ⑩ protočnog usitnjivača (slika 5).
- Poklopac sa čepom ⑫ postavite na protočni usitnjivač ⑦ i izvršite blokadu (slika 5).
- Okretni prekidač ⑭ postavite na željeni stupanj.

- ⓘ Napomena:** Ne utisnite preveliku količinu sastojaka u protočni usitnjivač ⑦. Obratite pažnju na tabelu u poglavlju „Preporučene količine punjenja“.

- Sastojke umetnite kroz otvor za umetanje pomoću čepa ⑫.

Opasnost od ozljeđivanja uslijed rotirajućih dijelova!

Nikada ruke ili strane predmete ne umetati u otvor za umetanje, kako biste izbjegli ozljede i oštećenje uređaja. Namirnice ubacujte isključivo pomoću čepa. Opremu mijenjajte samo onda, kada je pogon 16 u mirovanju! Nakon isključivanja pogon 16 će još kratko vrijeme biti u pokretu. Uređaj smije biti korišten samo onda, kada su neupotrebljeni pogonski otvori osigurani sa odgovarajućim zaštitnim poklopcima. U slučaju pogreške isključite uređaj i izvucite mrežni utikač, kako biste izbjegli nehotično uključivanje uređaja.

Nakon rada

- Uređaj isključite pomoću okretnog prekidača 14.
- Protočni usitnivač 7 okrenite u smjeru protivnom smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Protočni usitnivač 7 demontirajte i očistite sve dijelove (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).


Rad sa mikserom

Opasnost od opekline tekućinom!

Vruće tekućine pustite da se ohlade na mlaku temperaturu (ca. 30 – 40° C), prije nego što ih umetnete u mikser 4.

Da biste uređaj pripremili za pogon sa mikserom 4, molimo postupite na slijedeći način:

- Tipku za deblokadu 8 pritisnite i pokretni krak 15 dovedite u pogonski položaj 3 (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“).
- Skinite zaštitni poklopac pogona miksera (slika 7).
- Mikser 4 postavite (oznaka postolja na oznaku osnovnog uređaja) i u smjeru protivnom kazaljci na satu okrenite do kraja (slika 8).
- Umetanje namirnica (sastojaka).
Maksimalna količina: 1 litra;
tekućine koje se pjene maksimalno 0,5 litara;
optimalna količina za prerađivanje čvrstih tvari: 50 – 100 g

 **Napomena:** Obratite pažnju na tabelu u poglavlju „Preporučene količine punjenja“.

- Poklopac sa lijevkom postavite i čvrsto pritisnite (slika 9).
- Okretni prekidač 14 postavite na željeni stupanj.

Opasnost od ozljeđivanja uslijed oštih noževa/rotirajućeg pogona!


Nikada ne zahvatite rukom u postavljen mikser 4! Mikser 4 samo u stanju mirovanja pogona 16 postaviti/skinuti! Mikser 4 pogonite isključivo onda, kada je poklopac postavljen na njega. U slučaju pogreške isključite uređaj i izvucite mrežni utikač, kako biste izbjegli nehotično uključivanje uređaja.

Umetanje sastojaka

- Uređaj pomoću okretnog prekidača 14 isključite.
- Tipku na rukohvatu miksera 4 pritisnite, skinite poklopac i umetnite sastojke
ili
• izvadite lijevak i redom umetnite čvrste sastojke kroz otvor za umetanje namirnica (slika 10)
ili
• tekuće namirnice napunite kroz lijevak (slika 11).

Nakon rada

- Uređaj pomoću okretnog prekidača 14 isključite.
- Mikser 4 okrenite u smjeru kazaljke na satu i skinite.

 **Napomena:** Mikser 4 je najbolje očistiti neposredno nakon uporabe (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

Čišćenje i održavanje

Opasnost od strujnog udara!



Upozorenje: Uređaj nikada ne unosite u vodu ili u druge tekućine.

Oprez!

Ne koristite ribajuća sredstva za čišćenje.

Izvucite mrežni utikač.

Uređaj prebrišite sa vlažnom krpom. U slučaju potrebe koristite malo sredstva za pranje suđa. Uređaj nakon toga potpuno osušite.

Čišćenje zdjele za miješanje, okretnog usitnjivača i dijelova opreme

Svi dijelovi opreme (osim miksera ④) prikladni su za strojno pranje.

Plastične dijelove ne zaglavite u stroju za pranje, jer u protivnom može doći do izobličenja.

Čišćenje miksera

⚠ Opasnost od ozljeđivanja uslijed oštih noževa!

Noževe miksera ne dirajte golim rukama.

Oprez!

Ne koristite ribajuća sredstva za čišćenje.

Za čišćenje umetnite u postavljenu mikser ④ vodu sa malo sredstva za pranje suđa.

Mikser ④ uključite na nekoliko sekundi. Prospite vodu za pranje i mikser ④ isperite sa bistrom vodom. Eventualne preostale nečistoće odstranite pomoću četke za pranje suđa.

Otklanjanje grešaka

Ako uređaj odjednom prestane raditi

Uređaj je pregrijan i automatsko sigurnosno isključivanje je aktivirano.

- Okretni prekidač ⑭ postavite u položaj 0.
- Mrežni utikač izvucite iz utičnice.
- Pustite uređaj da se hladi 15 minuta.

- Ukoliko uređaj nakon isteka tih 15 minuta još nije dovoljno ohlađen, on se neće moći pokrenuti.
- Pričekajte još jednom 15 minuta i ponovo uključite uređaj.

Ako se uređaj ne da uključiti:

- Prekontrolirajte, da li se mrežni utikač nalazi u utičnici.
- Provjerite, da li su pogonski pokrovi za mikser ④, protočni usitnjivač ⑦, zdjelu za miješanje ⑥ i poklopac ispravno umetnuti i ulegli.
- Provjerite, da li se pokretni krak ⑤ nalazi u potrebnoj pogonskoj poziciji (vidi poglavlje „Pogonske pozicije“).

Ukoliko opisane mjere ne dovode do rješavanja problema, to znači da je uređaj defektan. Uređaj dajte na popravak kvalificiranoj stručnoj radionici ili servisu za kupce.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće.

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise.

U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo & servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Garancija vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, a ne za potrošne dijelove ili za oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.

U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zgareb.

Ovlašteni servis:

Microtec sistemi d.o.o.

Koprivnička 27 a

10000 Zagreb

Tel.: 01/3692-008

email: support.hr@kompernass.com












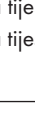

Proizvođač: Kompernaß GmbH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

Njemačka

Preporučene količine punjenja

| Nastavak | Oprema | Živežne namirnice | Količina | Vrijeme | Stupanj |
|--|---|--|--|--------------------------------------|---------|
|  | - | Sok | 400 g sastojaka + 600 ml vode | 30 sek. | 3, 4 |
| | - | Orasi Bademi | 100 g | 10 sek. | 3, 4 |
| | - | Kocke leda | 110 g | 10 sek. | 3, 4 |
| | - | Tekućine | 1000 ml | 10 sek. | 3, 4 |
|  |  | Mrkva, krumpir, krastavac za salatu | 500 g *1 | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Mrkva, krumpir, krastavac za salatu | 500 g *2 | 50 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Mrkva, krumpir, krastavac za salatu | 500 g | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Mrkva, krumpir, krastavac za salatu | 500 g *1 | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Mrkva, krumpir, krastavac za salatu | 500 g *2 | 40 sek. | 2, 3, 4 |
|  |  | Tijesto sa kvascem | 500 g brašna, 1 jaje, 80 g ulja (sobna temperatura), 80 g šećera, 200–250 ml toplog mlijeka, 25 g svježeg kvasca ili 1 paket suhog kvasca, malo soli *3 | 1. Postupak miješanja: 2 min. | 1 |
| |  | | | 2. Postupak miješanja: 10 min. | 2 |
| |  | Brizgano tijesto za pecivo | 125 g maslaca (sobna temperatura), 100–125 g šećera, 1 jaje, malo soli, 250 g brašna *4 | 1. Postupak miješanja: 30 sek. | 1 |
| |  | | | 2. Postupak miješanja: 6 min. | 2 |
| |  | Snijeg od bjelanjaka | 8 bjelanjaka | 2–3 min. | 4 |

*1: Koristite grubu stranu okretne ploče za usitnjavanje, odnosno rezanje.

*2: Koristite finu stranu okretne ploče za usitnjavanje, odnosno rezanje.

*3: Najveća količina za tijesto sa kvascem iznosi 1,5struku količinu navedenog recepta.

*4: Najveća količina za tijesto za brizgano pecivo iznosi 1,5struku do 2struke količine navedenog recepta.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

U skladu s člankom 6. stavak 2. Pravilnika o elektromagnetskoj kompatibilnosti (EMC) (NN br. 16/2005) i Pravilnika o električnoj opremi namijenjenoj za uporabu unutar određenih naponskih granica (NN br. 135/2005)

LIDL HRVATSKA d.o.o. k.d.

Bani 75, 10010 Zagreb

MATIČNI BROJ SUBJEKTA (MBS): 080434955

OPIS PROIZVODA: Kuhinjski stroj

TIPSKA OZNAKA: MF 9000

PROIZVOĐAČ: Kompernass GmbH

***sukladan sa zahtjevima Pravilnika o električnoj opremi
namijenjenoj za uporabu unutar određenih naponskih granica
(NN br. 135/2005), odnosno primjenjenim normama:***

EN 60335-2-14:2003

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004

EN 50366:2003

***i Pravilnika o elektromagnetskoj kompatibilnosti (EMC)(NN
br.16/2005), odnosno primjenjenim normama:***

HRN EN 55014-1:2001

HRN EN 55014-2:1997+A1:2003

HRN EN 61000-3-2:2001

HRN EN 61000-3-3:1997

Potvrda o sukladnosti izdana od nadležnog tijela :

KONČAR-Institut za elektrotehniku d.d.

Fallerovo šetalište 22

10002 Zagreb

LIDL Hrvatska d.o.o. k.d.

Bani 75

10010 ZAGREB

U Zagrebu,

2007-09-13

Žig i potpis odgovorne osobe

| Inhaltsverzeichnis | Seite |
|--|--------------|
| Sicherheitshinweise | 72 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 72 |
| Technische Daten | 73 |
| Lieferumfang | 73 |
| Gerätebeschreibung | 73 |
| Erste Inbetriebnahme | 73 |
| Betriebspositionen | 74 |
| Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen | 74 |
| Arbeiten mit Durchlaufschnitzler | 75 |
| Arbeiten mit Mixer | 76 |
| Reinigen und Pflegen | 77 |
| Fehler beheben | 77 |
| Entsorgen | 77 |
| Garantie & Service | 78 |
| Importeur | 78 |
| Empfohlene Füllmengen | 79 |

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Küchenmaschine KH 701

Sicherheitshinweise

Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Darauf achten, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird.
- Das Netzkabel so führen, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, diese durch qualifiziertes Fachpersonal oder den Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor das Gerät gereinigt wird und im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät nie ohne Zutaten betreiben. Überhitzungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

Verletzungsgefahr!

- **Vorsicht:** die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- **Achtung:** Während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer geben.
- Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien vorgesehen. Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Technische Daten

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Netzspannung: | 220 – 240 V / 50 Hz |
| Leistungsaufnahme: | 550 W |
| max. Fassungsvermögen | |
| Rührschüssel: | ca. 3,8 l |
| Mixer: | ca. 1,5 l |

Lieferumfang

Küchenmaschine KH 701
Rührschüssel mit Deckel
Mixer mit Deckel und Trichter
Durchlaufschnitzler mit Stopfer
Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)
Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)
Reibscheibe (fein)
Knethaken mit Teigabweiser
Schlagbesen
Rührbesen
Zubehörhalter
Montagematerial
Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- ❶ Knethaken mit Teigabweiser
- ❷ Rührbesen
- ❸ Schlagbesen
- ❹ Mixer mit Deckel und Trichter
- ❺ Zubehörhalter
- ❻ Rührschüssel mit Deckel
- ❼ Durchlaufschnitzler
- ❽ Reibscheibe
- ❾ Raspel-Wendescheibe
- ❿ Antriebswelle Durchlaufschnitzler
- ⓫ Schneid-Wendescheibe
- ⓬ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler
- ⓭ Entriegelungstaste
- ⓮ Drehschalter
- ⓯ Schwenkarm
- ⓰ Antrieb
- ⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
- ⓲ Kabelstufach

Erste Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile, wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, reinigen.
- Das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstufach ❷ herausziehen (Bild 6).
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.

Betriebspositionen

Achtung: Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

| Position | | Zubehör |
|----------|--|---|
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  | Platzieren der Rührschüssel Einsetzen von Knethaken, Schlag- und Rührbesen |
| 5 |  | Zugeben von großen Verarbeitungsmengen |

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

Hinweis: Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❶, Schlag- ❸ und Rührbesen ❷ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ❸ drücken und den Schwenkarm ❶ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild 1).
- Rührschüssel ❹ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❹ muss in den Aussparungen ❺ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ❸ drücken und den Schwenkarm ❶ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild 1).
- Drehschalter ❻ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ❼ in Parkposition stehen bleibt (Bild 2). Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste ❸ drücken und den Schwenkarm ❶ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild 1).
- Je nach Aufgabe Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ bis zum Einrasten in den Antrieb ❼ einstecken.

Hinweis: Der Knethaken ❶ ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Knethaken ❶ einrasten kann (Bild 3).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❹ einfüllen.

Hinweis: Beachten, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel an Masse zunimmt, oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Entriegelungstaste ❸ drücken und Schwenkarm ❶ in Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild 1).
- Deckel auf die Rührschüssel ❹ aufsetzen.
- Drehschalter ❻ auf die gewünschte Stufe stellen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

Während des Betriebes nie in die Rührschüssel ⑥ greifen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⑩ wechseln!
Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⑩ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.


Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ⑭ ausschalten.
- Drehschalter ⑭ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⑩ stehen bleibt (Bild 2).
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⑬ drücken und Schwenkarm ⑮ in Betriebsposition 5 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zutaten einfüllen oder Zutaten durch die Einfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

Nach der Arbeit


- Gerät am Drehschalter ⑭ ausschalten.
- Drehschalter ⑭ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⑩ stehen bleibt (Bild 2).
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⑬ drücken und Schwenkarm ⑮ in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zubehör aus dem Antrieb ⑩ nehmen.
- Rührschüssel ⑥ entnehmen.
- Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Durchlaufschnitzler

-  **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm ⑮ weder Knethaken ①, Schlag- ③ oder Rührbesen ② befinden.



Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler ⑦ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⑬ drücken und den Schwenkarm ⑮ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild 1).
- Rührschüssel ⑥ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ⑥ muss in den Aussparungen ⑰ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⑬ drücken und den Schwenkarm ⑮ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler ⑦ entfernen (Bild 4).
- Durchlaufschnitzler ⑦ mit der Antriebswelle ⑩ in die Antriebsöffnung einstecken (Markierung am Durchlaufschnitzler ⑦ auf Markierung am Schwenkarm ⑮) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild 5).
- Deckel mit Stopfer ⑫ entfernen.
- Je nach Aufgabe Schneid- ⑪, Raspel- ⑨ oder Reibscheibe ⑧ auf die Antriebswelle ⑩ des Durchlaufschnitzlers aufsetzen (Bild 5).
- Deckel mit Stopfer ⑫ auf den Durchlaufschnitzler ⑦ aufsetzen und verriegeln (Bild 5).
- Drehschalter ⑭ auf gewünschte Stufe stellen.




-  **Hinweis:** Nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler ⑦ drücken. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Zutaten durch den Einfüllschacht mittels Stopfer ⑫ einfüllen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!


Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden. Zutaten nur mit Stopfer einfüllen. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs  wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb  kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.


Nach der Arbeit




- Gerät am Drehschalter  ausschalten.
- Durchlaufschnitzler  gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Durchlaufschnitzler  demontieren und alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).


Arbeiten mit Mixer


Verbrühungsgefahr!

Heiße Flüssigkeiten auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40°C) abkühlen lassen, bevor diese in den Mixer  eingefüllt werden.





Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer  vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste  drücken und den Schwenkarm  in die Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (Bild 7).
- Mixer  aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild 8).
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge: 1 Liter;
schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
optimale Verarbeitungsmenge fest: 50–100 g.

 **Hinweis:** Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.



- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken (Bild 9).
- Drehschalter  auf gewünschte Stufe stellen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer  greifen! Mixer  nur bei Stillstand des Antriebs  abnehmen/aufsetzen! Den Mixer  nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter  ausschalten.
- Taste am Griff des Mixers  drücken, Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen



oder



- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen (Bild 10)

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen (Bild 11).

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter  ausschalten.
- Mixer  im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

 **Hinweis:** Mixer  am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Reinigen und Pflegen

Gefahr durch elektrischen Schlag!



Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Netzstecker ziehen.

Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Gerät anschließend vollständig trocknen.

Rührschüssel, Drehschneider und Zubehörteile reinigen

Alle Zubehörteile (außer Mixer ④) sind spülmaschinengeeignet.

Die Kunststoffteile nicht in der Spülmaschine einklemmen, da Verformungen möglich sind.

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung, Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ④ geben.

Mixer ④ für einige Sekunden einschalten. Spülwasser ausschütten und Mixer ④ mit klarem Wasser ausspülen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.

- Drehschalter ⑭ auf 0 stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.

- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
- Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen, ob die Antriebsabdeckungen für Mixer ④ und Durchlaufschnitzler ⑦, die Rührschüssel ⑥ und der Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen, ob sich der Schwenkarm ⑮ in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren lassen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.

Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

DE **Schraven**

Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14

D-47623 Kevelaer













Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

Empfohlene Füllmengen

| Aufsatz | Zubehör | Lebensmittel | Menge | Zeit | Stufe |
|--|---|-----------------------------------|---|----------------------------|---------|
|  | - | Soft | 400 g Zutaten + 600 ml Wasser | 30 sek. | 3, 4 |
| | - | Nüsse Mandeln | 100 g | 10 sek. | 3, 4 |
| | - | Eiswürfel | 110 g | 10 sek. | 3, 4 |
| | - | Flüssigkeiten | 1000 ml | 10 sek. | 3, 4 |
|  |  | Karotte, Kartoffel, Salatgurke | 500 g *1 | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Karotte, Kartoffel, Salatgurke | 500 g *2 | 50 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Karotte, Kartoffel, Salatgurke | 500 g | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Karotte, Kartoffel, Salatgurke | 500 g *1 | 25 sek. | 2, 3, 4 |
| |  | Karotte, Kartoffel, Salatgurke | 500 g *2 | 40 sek. | 2, 3, 4 |
|  |  | Hefeteig | 500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200 – 250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3 | 1. Rührvorgang: 2 min. | 1 |
| |  | | | 2. Rührvorgang: 10 min. | 2 |
| |  | Spritzge- bäckteig | 125 g Butter (Raumtemperatur), 100 – 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4 | 1. Rührvorgang: 30 sek. | 1 |
| | | | | 2. Rührvorgang: 6 min. | 2 |
| |  | Eischnee | 8 Eiweiße | 2 – 3 min. | 4 |

*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

